הוראות התקנה והפעלה

כיריים מזכוכית קרמית

CTR364N016 / סדרה CTR364*C / סדרה CTR464*C

כדי למנוע את הסיכון לתאונות או לנזק לכיריים, קרא את כל ההוראות לפני התקנת המכשיר החשמלי והשימוש בו. שמור מדריך זה לעיון נוסף בעתיד.

Planet First 100 % Recycled Paper

מדריך זה מודפס על-גבי 100 % נייר ממוחזר.

עברית

תוכן

שימוש במדריך זה **2**

בטיחות **3**

בטיחות בנושא השמל 3

בטיחות ילדים 3

בטיחות במהלך השימוש 4

בטיחות במהלך הניקוי 4

הוראות השלכה **4**

התקנת הכיריים **5**

תקנות ובטיחות 5

הוראות בטיחות עבור המתקין 5

חיבור לרשת החשמל 6

התקנה במשטח הדלפק 7

חלקים ומאפיינים **9**

אזורי הבישול ולוח הבקרה 9

רכיבים 10

המאפיינים העיקריים של המכשיר החשמלי 11

כיבוי בטיחותי 12

מחוון שאריות חום 12

לפני תחילת העבודה **13**

ניקוי ראשוני 13

שימוש בכיריים **13**

שימוש בכלי בישול מתאימים 13

שימוש בחיישני בקרת המגע 14

הפעלת המכשיר החשמלי 15

בקרת טמפרטורה 15

כיבוי המכשיר החשמלי 16

שימוש באזור הבישול לקדירה 17

שימוש באזור הבישול הכפול 18

כיבוי אזור הבישול 19

שימוש בנעילה לבטיחות ילדים 19

שעון עצר 20

הגדרת הכיבוי הבטיחותי 20

שעון עצר לספירה לאחור 21

נעילה וביטול נעילה של לוח הבקרה 22

הגדרות מוצעות לבישול מזונות ספציפיים 22

ניקוי וטיפול **23**

הכיריים 23

מסגרת הכיריים (אפשרות) 24

כדי שלא לגרום נזק למכשיר החשמלי 24

אחריות ושירות **25**

שאלות נפוצות ופתרון בעיות 25

שירות 26

נתונים טכניים **27**

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 1 11/7/2012 2:48:53 PM

שימוש במדריך זה

עברית

הקדש זמן לקריאת מדריך זה לבעלים, ושים לב במיוחד למידע על הבטיחות בסעיף הבא לפני השימוש במכשיר החשמלי שלך. שמור מדריך זה לעיון נוסף בעתיד. אם תעביר את הבעלות על מכשיר חשמלי זה למישהו אחר, זכור לתת את המדריך לבעלים החדשים.

הסמלים הבאים נמצאים בשימוש בטקסט

זהו סמל התראת הבטיחות.
אזהרה : לציון מידע אודות הבטיחות האישית.
חשוב : לציון מידע אודות מניעת נזק למכשיר החשמלי.

סמל זה מציין מידע שימושי ועצות מעשיות.

סמל זה מתייחס לאמצעים שניתן לנקוט כדי לסייע בהגנה על איכות הסביבה.

1. מספרים אלה מציינים את ההוראות שלב אחר שלב לשימוש במכשיר החשמלי.
2. ...
3. ...

מדריך זה מכיל מידע על שלבים שתוכל לבצע כדי לאבחן בעיות אפשריות ולפתור אותן. עיין בסעיף "פתרון בעיות".

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 2 11/7/2012 2:48:54 PM

בטיחות

עברית

היבטי הבטיחות של מכשיר חשמלי זה תואמים להתקנים המקובלים מבחינה טכנית ובטיחותית ומבחינת חוק הבטיחות בנוגע למכשירים חשמליים של גרמניה. עם זאת, בתור יצרנים, אנחנו מאמינים שזו האחריות שלנו ליידע אותך לגבי הנחיות הבטיחות הבאות.

בטיחות בנושא חשמל

- ודא שהמכשיר החשמלי מותקן ומוארק כראוי על-ידי טכנאי מוסמך.
- הטיפול במכשיר החשמלי צריך להתבצע על-ידי איש מקצוע מוסמך בלבד. תיקונים המבוצעים על-ידי אנשים שאינם מוסמכים לכך עלולים לגרום לפציעה או לתקלות חמורות. אם המכשיר החשמלי זקוק לתיקון, פנה למרכז השירות המקומי. אי ציות להנחיות עלול לגרום נזק ולבטל את תוקף האחריות.
- ניתן להפעיל מכשירי חשמל התלויים בקו אחד עם הקיר רק לאחר שהם הותקנו בארונות ובמקומות עבודה התואמים לתקנים הרלוונטיים. הדבר מבטיח הגנה מספקת מפני מגע עם יחידות חשמל כפי שנדרש על-ידי VDE [התאגדות מהנדסי חשמל בגרמניה].
- אם המכשיר החשמלי אינו פועל כשורה או אם מופיעים בו סדקים, שברים או בקעים:
  - כיבוי כל אזורי הבישול;
  - נתק את הכיריים מאספקת החשמל; וכן
  - פנה למרכז השירות המקומי.
- אם משטח הבישול סדק, כבה את המכשיר החשמלי כדי למנוע אפשרות של התחשמלות. אל תשתמש בכיריים עד להחלפת משטח הזכוכית.
- אל תשתמש בכיריים לחימום נייר אלומיניום, מוצרים העטופים בנייר אלומיניום או אריזות מזון קפוא בכלי חימום מאלומיניום.

בטיחות ילדים

מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של ילדים קטנים או אנשים שמצבם הבריאותי אינו תקין ללא השגחה נאותה של מבוגר אחראי.

יש להשגיח על ילדים קטנים כדי לוודא שהם אינם משחקים עם המכשיר החשמלי.

אזורי הבישול יתחממו במהלך הבישול. הרחק תמיד ילדים קטנים מהמכשיר החשמלי.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 3 11/7/2012 2:48:54 PM

בטיחות (המשך)

בטיחות במהלך השימוש

- יש להשתמש במכשיר השמלי זה לבישול וטיגון רגילים בבית. הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי או תעשייתי.
- לעולם אין להשתמש בכיריים לחימום החדר.
- חבר מכשירים חשמליים לשקעי חשמל ליד הכיריים בזהירות. יש לוודא שתקעי החשמל לא יבואו במגע עם משטח הבישול.
- שומן ושמן חמים מדי עלולים לעלות באש במהירות. לעולם אין להשאיר את המשטח ללא השגחה בעת הכנת אוכל בשומן או בשמן, כגון בעת הכנת טוגנים.
- כבה את אזור הבישול לאחר השימוש.
- ודא שלוח הבקרה נשאר נקי ויבש.
- לעולם אין להניח חפצים דליקים על הכיריים, הדבר עלול לגרום לשריפה.

בטיחות במהלך הניקוי

- כבה תמיד את המכשיר החשמלי לפני הניקוי.
- מטעמי בטיחות, אל תנקה את המכשיר החשמלי באמצעות מכשיר התזת מים או קיטור בלחץ גבוה.
- נקה את הכיריים בהתאם להוראות הניקוי והטיפול שבמדריך זה.

הוראות השלכה

השלכת חומרי האריזה

- כל החומרים המשמשים לאריזת המכשיר החשמלי ניתנים למיחזור באופן מלא. חלקי משטחים וגומאוויר מסומנים בהתאם. השלך חומרי אריזה ומכשירים חשמליים ישנים בהתחשב בהוראות הבטיחות ובסביבה.

השלכה נאותה של המכשיר החשמלי הישן

אזהרה : לפני ההשלכה של מכשירים חשמליים ישנים, השבת אותם כדי שלא יהוו סכנה.
לשם כך, בקש מטכנאי מוסמך לנתק את המכשיר החשמלי מרשת החשמל ולהסיר את חוטי החשמל.

- אין להשליך את המכשיר החשמלי יחד עם האשפה הביתית.
- מידע על תאריכי איסוף פסולת ואתרי פסולת ציבוריים זמין במחלקת התברואה או במועצה המקומית.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 4 11/7/2012 2:48:54 PM

התקנת הכיריים

עברית

חשוב: ודא שהמכשיר החשמלי החדש מותקן ומוארק על-ידי איש מקצוע מוסמך בלבד.
הישמע להנחיה זו. האחריות לא תכסה כל נזק שייגרם כתוצאה מהתקנה בלתי נאותה.
נתונים טכניים מופיעים בסוף מדריך זה.

תקנות ובטיחות

מכשיר חשמלי זה עומד בתקנים הבאים:

- EN 60 335 - 1 ו-EN 60 335 - 2 - 6, בנוגע לבטיחות המכשירים החשמליים במהלך שימוש ביתי ולמטרות דומות;
- EN 60350, או DIN 44546 / 44547 / 44548, בנוגע להפעלת מאפייני ההפעלה של תנורי בישול חשמליים, כיריים, תנורי אפייה וגריל לשימוש ביתי;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; ו-
- EN 61000 - 3 - 3, בנוגע לדרישות בסיסיות לתאימות אלקטרומגנטית (EMC).

מכשיר חשמלי זה תואם להנחיות האיחוד האירופי הבאות:

- EWG / 23 / 73 מתאריך 19.02.1973 (הנחיית Low Voltage Directive);
- EWG / 336 / 89 מתאריך 03.05.1989 (הנחיית EMC Directive לרבות הנחיית EWG / 31 / 92 Amending Directive); וכן
- הנחיית EWG CE Labeling Directive / 68 / 93.

הוראות בטיחות עבור המתקין

- בהתקנה של החשמלאי חייבים לספק לך התקן שמאפשר לנתק את המכשיר החשמלי מרשת החשמל בכל הקטבים עם מרווחי ניתוק של 3 מ"מ לפחות. מכשירי בידוד מתאימים כוללים מפסקי ניתוק זינה, נתיכים (יש להסיר את הנתיכים הבורגיים מהמחזיק), זליגות חשמל לאדמה ומגעים.
- באשר להגנה מפני שריפה, מכשיר חשמלי זה תואם לתקן EN 60 335 - 2 - 6. ניתן להתקין סוג זה של מכשיר חשמלי אפשר בארון גבוה או על הקיר בצד אחד.
- ייתכן שהמגירות לא יתאימו לאזור שמתחת לכיריים.
- ההתקנה חייבת להבטיח הגנה מפני זעזועים.
- יחידת המטבח שבה מותקן מכשיר חשמל זה חייבת לעמוד בדרישות היציבות של DIN 68930.
- להגנה מפני לחות, יש לאטום את כל המשטחים החתוכים באמצעות חומר איטום מתאים.
- במשטחי עבודה מרוצפים, יש למלא את החיבורים באזור של חיבור הכיריים באמצעות חומר איטום.
- על משטחים עשויים מאבנים טבעיות, מלאכותיות או משטחי קרמיקה, התפסים הקפיציים חייבים להיות מקובעים במקום באמצעות שרף מלאכותי מתאים או נייר דבק מעורב.
- ודא שמשטח העבודה אטום כראוי בעזרת חומר האיטום ללא רווחים כלשהם. אין להשתמש בחומרי איטום נוספים מסיליקון; הדבר יקשה על ההסרה בעת פעולות תחזוקה.
- בעת הסרת הכיריים, יש ללחוץ עליהם כלפי חוץ.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 5 11/7/2012 2:48:54 PM

התקנת הכיריים (המשך)

חיבור לרשת החשמל

לפני החיבור, בדוק שהמתח הנומינלי של המכשיר החשמלי, כלומר המתח שמצוין על-גבי לוחית הדירוג, תואם למתח הזמין המסופק. לוחית הדירוג ממוקמת במסגרת התחתונה של הכיריים.

כבה את המעגל החשמלי לפני חיבור החוטים אליו.

מתח מרכיב החימום הוא ~AC230 V. המכשיר החשמלי עובד באופן מושלם גם ברשתות ישנות יותר עם ~AC220 V.

יש לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות מכשיר המאפשר את ניתוק המכשיר החשמלי מרשת החשמל בכל הקטבים עם מרווחי ניתוק של 3 מ"מ לפחות, כגון מפסק ניתוק זינה אוטומטי, זליגות חשמל לאדמה או נתיך.

יש להשתמש בכבל מסוג H05SS - F (180 °צלזיוס) או כבל מדרגה גבוהה יותר ככבל חיבור לרשת החשמל.

	הזרם הנומינלי של מכשיר החשמל (A)	אזור חיתוך נומינלי ($מ"מ^2$)
1N~	< 25 ו-≥ 32	≤ 2.5
2N~	< 10 ו-≥ 16	≤ 1.5

יש לבצע את החיבור כפי שמוצג בתרשים. יש להתאים את חוליות החיבור לפי תרשים החיבור המתאים.

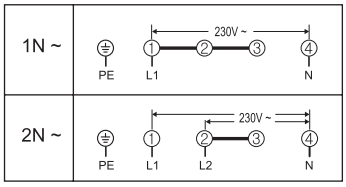
מוליך ההארקה מחובר לנקודת החיבור. על מוליך ההארקה להיות אורך יותר ממוליכים להעברת זרם חשמלי.

יש לחבר את הכבל בהתאם לתקנות ויש להדק היטב את ברגי נקודת החיבור.

יש להדק את כבל החיבור לזיז כבל רשת החשמל ויש לסגור את המכסה על-ידי לחיצה חזקה (נעילה במקום). לפני ההפעלה הראשונה, יש להסיר סרטי מגן או מדבקות ממשטח הזכוכית הקרמית.

לאחר חיבור הכיריים לרשת החשמל, ודא שאזורי הבישול מוכנים לשימוש על-ידי הפעלה קצרה של כל חלק בעוצמה המרבית.

בעת הפעלת הכיריים בפעם הראשונה, כל התצוגה נדלקת והנעילה לבטיחות ילדים מופעלת.



< IN ~ >
L: חום
N: כחול
PE: ירוק

אזהרה : שים לב (תאימות) להקצאת המכשירים החשמליים הביתיים לחיבורי פאזה ואפס (סכימות חיבור); אחרת, הרכיבים עלולים להיפגע.
האחריות לא תכסה כל נזק שייגרם כתוצאה מהתקנה בלתי נאותה.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 6 11/7/2012 2:48:54 PM

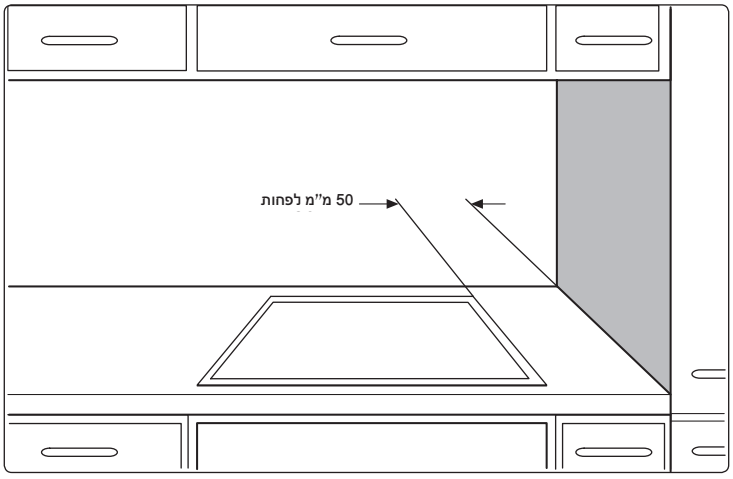
התקנת הכיריים (המשך)

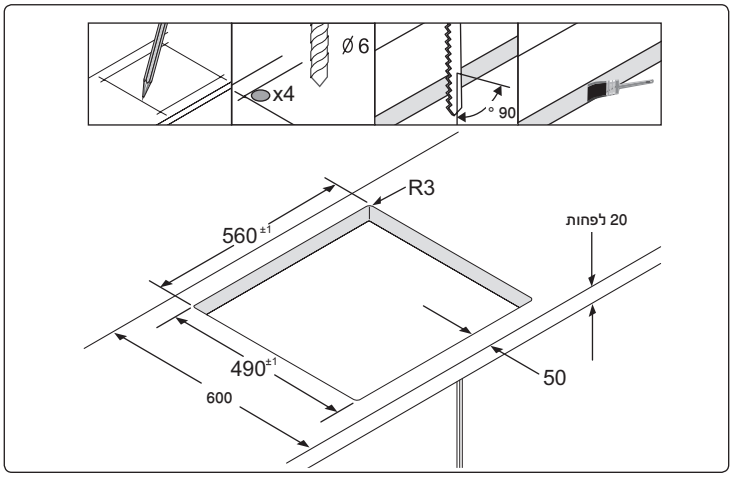
התקנה במשטח הדלפק

לפני ההתקנה, רשום את המספר הסידורי המצוין על משטח הדירוג של המכשיר החשמלי. תזדקק למספר זה במקרה של פניה לקבלת שירות והוא לא יהיה נגיש לאחר ההתקנה, מיוון שהוא מופיע על משטח הדירוג המקורי בחלק תחתון של המכשיר החשמלי.

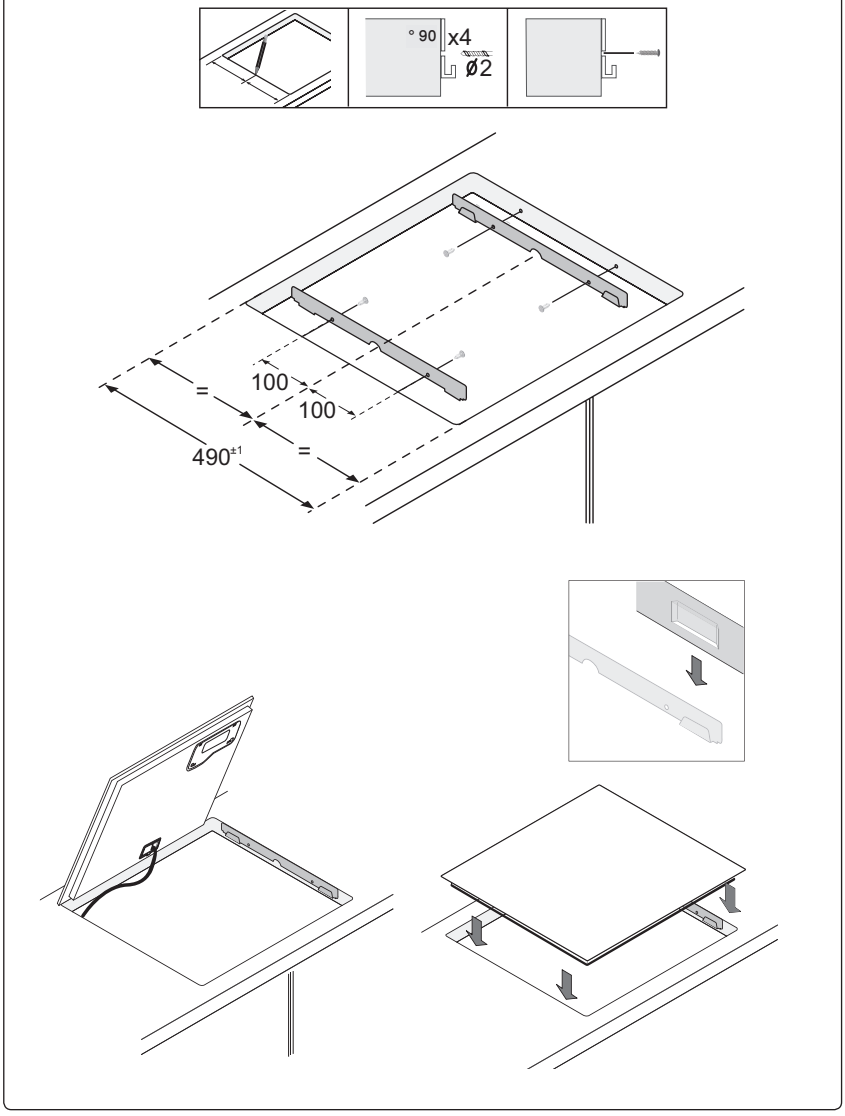
הקדש תשומת לב מיוחדת לדרישות המינימום של השטח והמרווחים.

הדק את המסגרות בשני הצדדים באמצעות הברגים המסופקים לפני הנחת הכיריים על המסגרות.





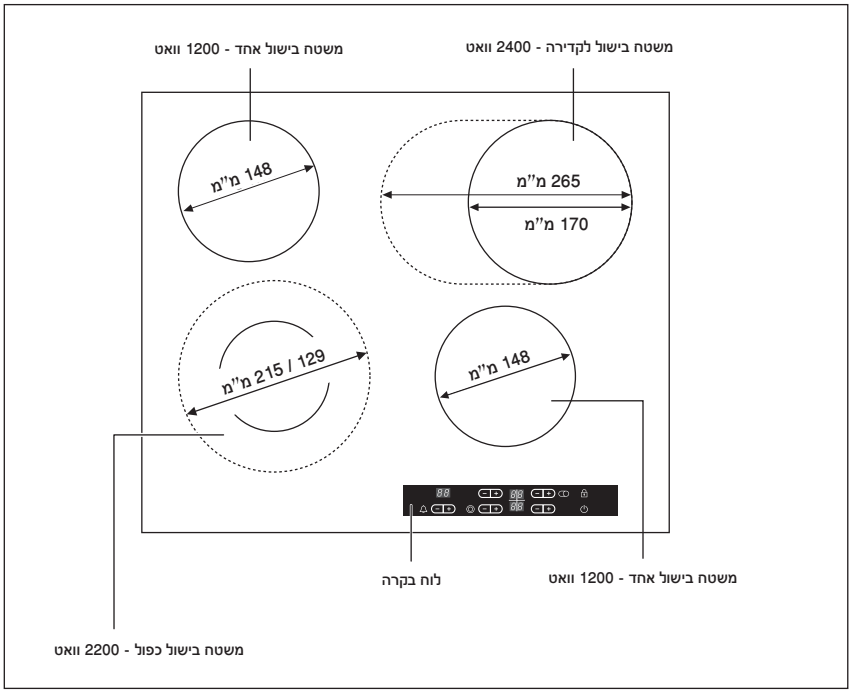
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 7 11/7/2012 2:48:54 PM

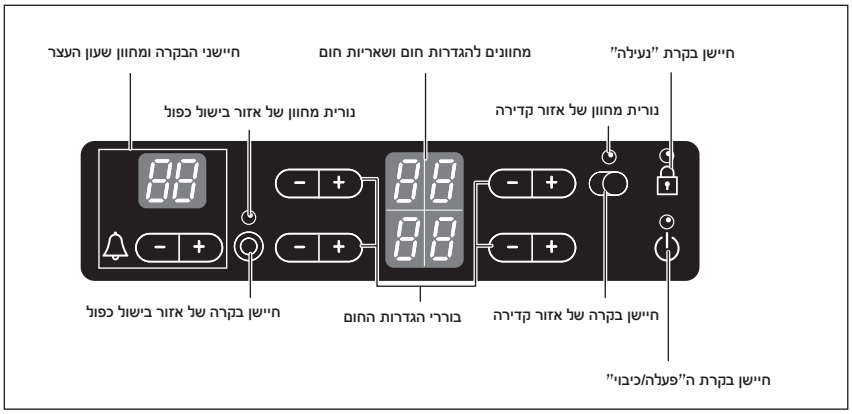


CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 8 11/7/2012 2:48:55 PM

חלקים ומאפיינים

אזורי הבישול ולוח הבקרה

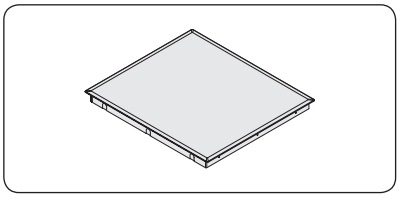



חיישני הבקרה ומחוון שעון העצר
מחוונים להגדרות חום ושאריות חום
חיישן בקרת "נעילה"
נורית מחוון של אזור בישול כפול
נורית מחוון של אזור קדירה
חיישן בקרה של אזור בישול כפול
בוררי הגדרות החום
חיישן בקרה של אזור קדירה
חיישן בקרת ה"פעלה/כיבוי"

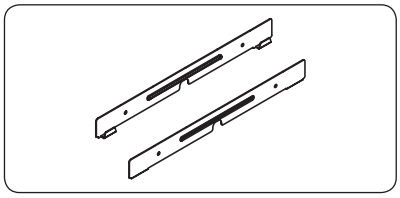
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 9 11/7/2012 2:48:55 PM

חלקים ומאפיינים (המשך)

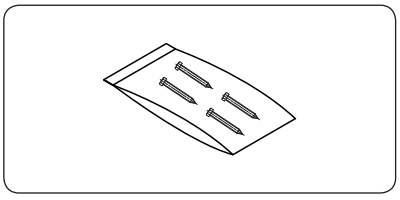
רכיבים



1 כיריים מזכוכית קרמית



2 מסגרות התקנה



3 ברגים

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 10 11/7/2012 2:48:55 PM

חלקים ומאפיינים (המשך)

המאפיינים העיקריים של המכשיר החשמלי

• **משטח בישול מזכוכית קרמית**: למכשיר יש משטח בישול מזכוכית קרמית וארבעה אזורי בישול עם תגובה מהירה. רכיבי גוף החימום העוצמתיים של הכיריים מקצרים באופן ניכר את כמות הזמן הדרושה להתחממות אזורי הבישול.

• **חיישני בקרת מגע**: המכשיר החשמלי מופעל באמצעות חיישני בקרת מגע.

• **ניקוי קל**: היתרון הטמון במשטח הבישול מזכוכית קרמית וחיישני הבקרה הוא קלות הניקוי. המשטח החלק והשטוח קל ביותר לניקוי.

• **חיישן הפעלה/כיבוי**: חיישן בקרת ההפעלה/כיבוי מספק למכשיר מתג נפרד לחיבור לרשת החשמל. הנגיעה בחיישן זה מפעילה או מכבה את אספקת החשמל למכשיר באופן מלא.

• **מחווני בקרה ופונקציות**: תצוגות דיגיטליות ונורות מחוון מספקות מידע על הגדרות ופונקציות מופעלות, וכן על שאריות חום באזורי החימום השונים.

• **כיבוי בטיחותי**: הכיבוי הבטיחותי מבטיח שאזורי הבישול ייכבו באופן אוטומטי לאחר זמן מה אם ההגדרה לא השתנתה.

• **מחוון שאריות חום**: סמל של שאריות חום מופיע בתצוגה אם אזור הבישול חם כל כך עד שהוא עלול לגרום לכוויות.

• **אזור בישול כפול**: אזור הבישול כולל אזור בישול כפול. אזור זה מספק למכשיר החשמלי אזור בישול במגוון גדלים, לדוגמה, לצורך בישול בכלי בישול קטן יותר . כך ניתן לחסוך בצריכת החשמל.

• **אזור בישול רב תכליתי**: הכיריים כוללים אזור בישול רב-תכליתי / אזור בישול לקדירה בהתאם להגדרה, ניתן להשתמש באזור בישול עגול או אובלי, לדוגמה, בעת בישול בקדירות אובליות או לצורך שמירה על חום הכלים או המזון.

תצוגות דיגיטליות: ארבעת שדות התצוגה מוקצים לארבעה אזורי הבישול.

הם מציגים את המידע הבא:

- המכשיר החשמלי הופעל,
- עד הגדרות חימום שנבחרו,
- שאריות חימום,
- נעילת ילדים מופעלת; וכן
- הודעת שגיאה, לחצן חיישן המגע נלחץ למשך יותר מ-10 שניות.
- הודעת שגיאה, כשהכיריים התחממו יותר מדי עקב פעולה לא רגילה.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 11 11/7/2012 2:48:56 PM

חלקים ומאפיינים (המשך)

כיבוי בטיחותי

אם אחד מאזורי הבישול אינו מכובה או שהגדרת החום אינה משתנה לאחר פרק זמן ממושך, אזור הבישול הספציפי מכבה את עצמו באופן אוטומטי.
שאריות חום יצוינו באמצעות H (לציון חום) בתצוגות הדיגיטליות התואמות לאזורי הבישול הספציפיות.
כיבוי עצמי של אזורי הבישול מתבצע בפרקי הזמן הבאים.

הגדרת תוכנית בישול	1-2	לאחר 6 שעות
הגדרת תוכנית בישול	3-4	לאחר 5 שעות
הגדרת תוכנית בישול	5-6	לאחר 3 שעות
הגדרת תוכנית בישול	7-9	לאחר שעה אחת

אם הכיריים מחוממות יתר על המידה בשל פעולה לא רגילה, יוצג H E.
הכיריים יכבו את עצמן.

אם אזורי בישול אחד או יותר נכבים לפני שהזמן המצוין חלף, עיין בסעיף "פתרון בעיות".

סיבות אחרות לכיבוי עצמי של אזור הבישול

כל אזורי הבישול יכבו את עצמם באופן מיידי אם נוזלים יגלשו מעבר לכלי הבישול ויגיעו ללוח הבקרה.

הכיבוי האוטומטי יופעל גם אם תניח מטלית לחה על לוח הבקרה. בשני המקרים, יהיה עליך להפעיל שוב את המכשיר החשמלי באמצעות חיישן רשת החשמל לאחר ניקוי הנוזל או הסרת המטלית ⏻.

מחוון שאריות חום

בעת כיבוי של אזור בישול בודד או הכיריים, נוכחות שאריות חום מצוינת באמצעות H (לציון חום) בתצוגה הדיגיטלית של אזורי הבישול המתאימים. גם לאחר כיבוי אזור הבישול, מחוון שאריות החום נכבה רק לאחר שאזור הבישול התקרר.

ניתן להשתמש בשאריות החום להפשרה או לשמירה על החום של המזון.

חשוב: כך עוד מחוון שאריות החום מואר, קיימת סכנת כוויות.
חשוב: אם אספקת החשמל נקטעת, הסמל H נכבה ומידע על שאריות חום אינו זמין עוד. עם זאת, עדיין קיימת אפשרות לכוויה. ניתן להימנע מכך על-ידי נקיטת זהירות בקרבת הכיריים בכל עת.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 12 11/7/2012 2:48:56 PM

לפני תחילת העבודה

ניקוי ראשוני

נקה את משטח הזכוכית הקרמית בעזרת מטלית לחה וחומר ניקוי למכסי זכוכית קרמיים.

חשוב: אל תשתמש בתכשירי ניקוי חריפים או גסים. אתה עלול לגרום נזק למשטח.

שימוש בכיריים

שימוש בכלי בישול מתאימים

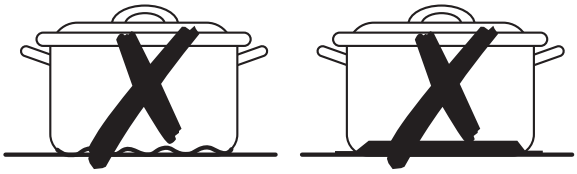
כלי בישול טובים יותר מספקים תוצאות טובות יותר.

- ניתן לזהות כלי בישול טובים לפי הבסיס שלהם. הבסיס צריך להיות עבה ושטוח ככל האפשר.
- בעת קניית כלי בישול חדשים, שים לב במיוחד לקוטר הבסיס. היצרנים מציינים לעתים קרובות רק את קוטר השוליים העליונים.
- שימוש בסירים עם בסיס אלומינים או נחושת יכול לגרום להופעת כתמים מטאליים על משטח הזכוכית הקרמית. כתמים אלה קשים להסרה או בלתי ניתנים להסרה.
- אל תשתמש בכלי בישול עשויים מברזל יצוק או בכלים בעלי בסיס פגום, עם קצוות מחוספסים או גסים. אם תגרור את כלי הבישול על-פני המשטח, עלולות להיווצר שריטות בלתי הפיכות.
- כשהם קרים, כלי בישול נוטים מעט פנימה (קעורים). הם אינם אמורים ליטות החוצה (קמורים).
- אם ברצונך להשתמש בכלי בישול מיוחד, כגון סיר לחץ, מחבת בישול או ווק, הישמע להוראות היצרן.

עצות לחיסכון באנרגיה

באפשרותך לחסוך אנרגיה יקרה אם תפעל לפי ההנחיות הבאות.

נכון!



לא נכון!

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 13 11/7/2012 2:48:56 PM

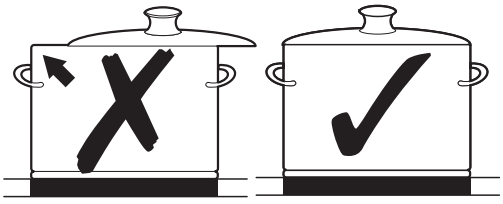
שימוש בכיריים (המשך)

• הנח תמיד סירים ומחבתות לפני הפעלת אזור הבישול.

• לכלוך באזורי הבישול ובבסיסי כלי הבישול מגביר את צריכת החשמל.

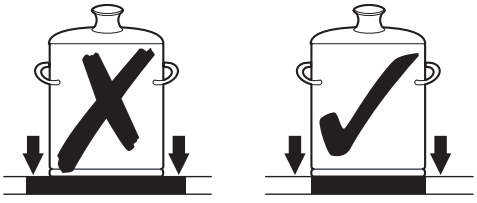
• אם ניתן, כסה את הסירים והמחבתות באופן מלא.

• כבה את אזורי הבישול לפני סיום הבישול כדי להשתמש בשאריות החום לשמירה על חום המזון או להפשרה.



• על בסיס כלי הבישול להיות בגודל הזהה לזה של אזור הבישול.

• שימוש בסיר לחץ מפחית את זמני הבישול בעד 50%



שימוש בחיישני בקרת המגע

כדי להפעיל את חיישני בקרת המגע, גע בלוח הרצוי עם קצה האצבע עד שהתצוגות המתאימות ידלקו או יכבו, או עד להפעלת הפונקציה הרצויה.

הקפד לגעת בלוח חיישנים אחד בלבד בעת הפעלת המכשיר החשמלי. אם תניח את מלוא האצבע על הלוח, אתה עלול להפעיל גם את החיישן הסמוך.

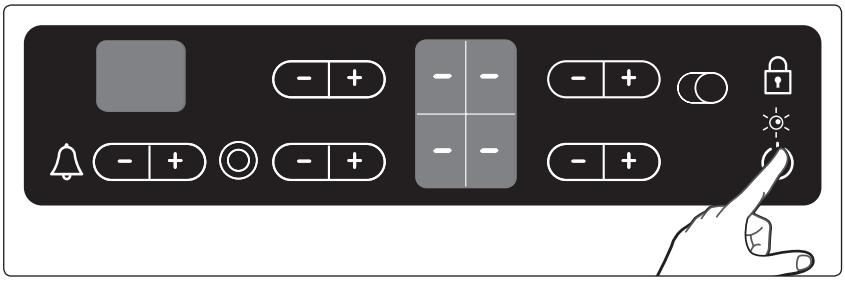
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 14 11/7/2012 2:48:57 PM

עברית

הפעלת המכשיר החשמלי

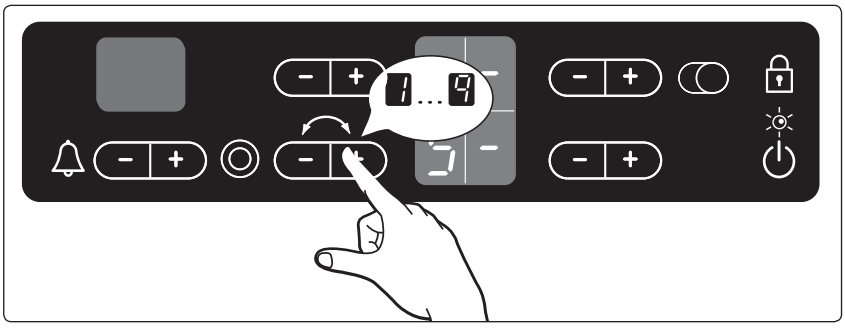
גע בחיישן "נעילה" למשך כ-3 שניות.
המכשיר החשמלי מופעל באמצעות חיישן בקרת **ההפעלה/כיבוי**".
גע בחיישן "הפעלה/כיבוי".
בתצוגה הדיגיטלית יופיע -.

לאחר ההפעלה של חיישן "הפעלה/כיבוי" במכשיר החשמלי, יש לבחור הגדרת חום תוך כ-10 שניות. אחרת, המכשיר החשמלי יכבה את עצמו מטעמי בטיחות.



בקרת טמפרטורה

כדי להגדיר ולשנות את רמת העוצמה (1 ל-9) לצורך בישול, גע במקשי +, - המתאימים של אזורי הבישול.
בעת לחיצה על - בפעם הראשונה, רמת החום מוגדרת ל-5.
בעת לחיצה על + בפעם הראשונה, רמת החום מוגדרת ל-5.
השתמש במקש + כדי להעלות את דרגת החום המוגדרת ועל מקש - כדי להוריד.



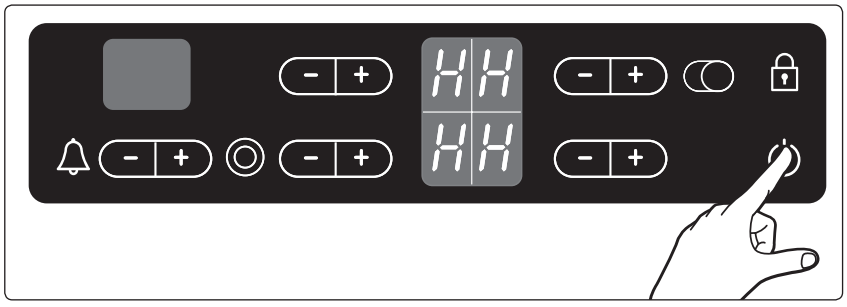
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 15 11/7/2012 2:48:57 PM

שימוש בכיריים (המשך)

כיבוי המכשיר החשמלי

כדי לכבות את המכשיר החשמלי לגמרי, השתמש בחיישן בקרת "ההפעלה/כיבוי ⏻".
גע בחיישן "הפעלה/כיבוי ⏻".

אחר כיבוי אזור בישול אחד או משטח הבישול במלואו, נוכחות שאריות החום תצוין בתצוגות הדיגיטליות של אזורי הבישול המתאימים בצורת H (לציון חום).



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 16 11/7/2012 2:48:58 PM

שימוש בכיריים (המשך)

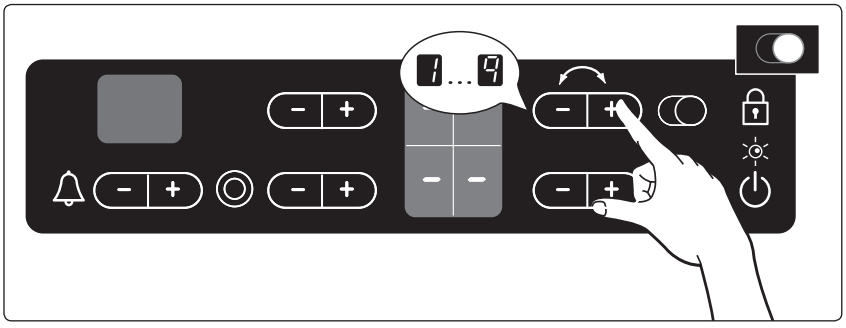
אם דרגת החום מוגדרת ל-9 וברצונך לכבות את המבער (+), גע בחיישן פעם נוספת והגדרת החום תרד לאפס.
להתאמה מהירה יותר, לחץ ממושכות על החיישן (+) או (−) עד שתגיע לערך הרצוי.
אם תלחץ על יותר מחיישן אחד למשך יותר מ-10 שניות, E5 יוצג בתצוגת הגדרת החום. כדי לאפס אותו, גע בחיישן "הפעלה/כיבוי ⏻".

שימוש באזור הבישול לקדירה

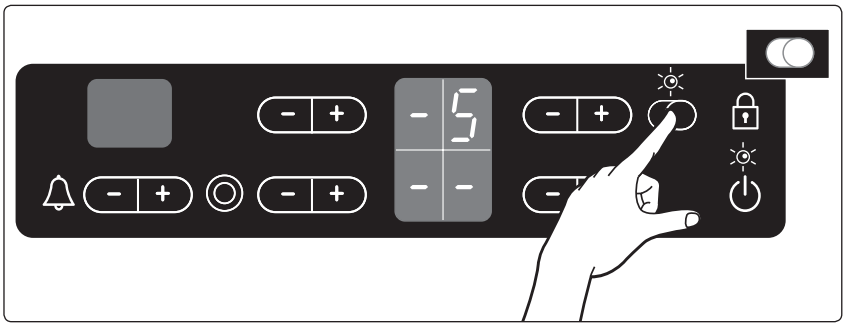
באמצעות אזור הבישול לקדירה, באפשרותך לעבור מאזור הבישול הקטן יותר לאזור הבישול הגדול יותר בצורת אליפסה.

באפשרותך לעבור בין שתי הגדרות האזור רק אם קבעת את רמת החום עבור האזור הקטן יותר.

1. בחר הגדרת חום.



2. להפעלה או לכיבוי אזור הבישול לקדירה, הנח את האצבע על חיישן המגע של "אזור הבישול לקדירה" עד שנורית המחוון תידלק או תיכבה.



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 17 11/7/2012 2:48:58 PM

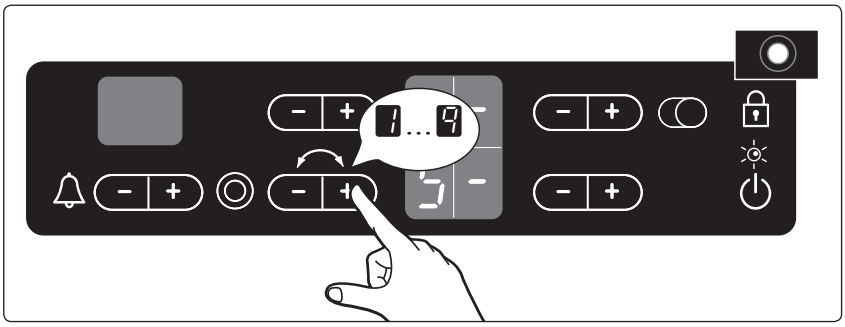
שימוש בכיריים (המשך)

שימוש באזור הבישול הכפול

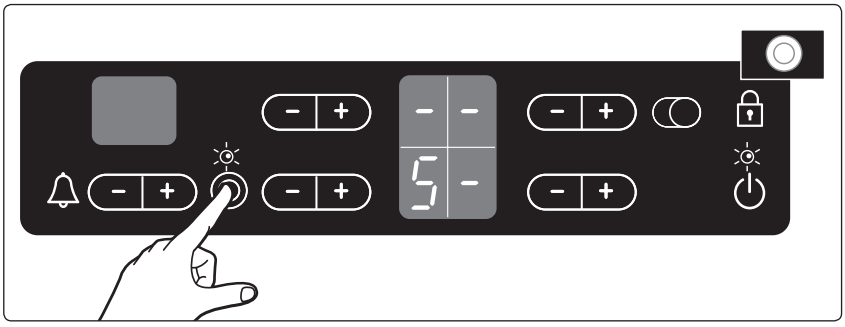
באמצעות אזור הבישול הכפול, באפשרותך עבור מאזור הבישול הקטן יותר לאזור הבישול הגדול יותר בהתאם לגודל כלי הבישול שבו אתה משתמש.
בחר בהגדרה באמצעות חיישן הבקרה של "אזור בישול כפול ◎".

באפשרותך לעבור בין שני אזורי הבישול רק לאחר בחירה בהגדרת חום עבור אזור הבישול הקטן יותר.

1. בחר בהגדרת החום הרצויה.



2. גע בחיישן הבקרה של "אזור בישול כפול ◎".
פעולה זו תפעיל את אזור הבישול החיצוני.
נורית המחוון תידלק.



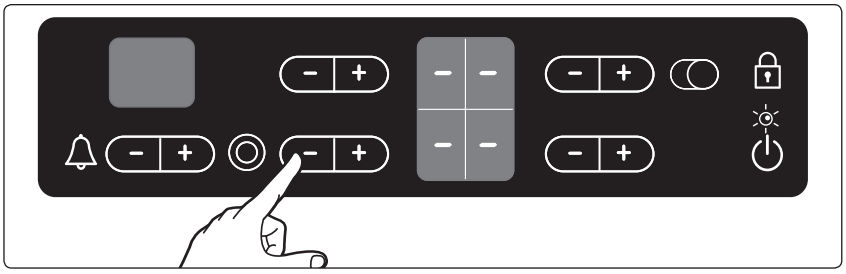
3. לכיבוי אזור הבישול החיצוני, גע בחיישן הבקרה של "אזור בישול כפול ◎".

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 18 11/7/2012 2:48:58 PM

עברית

כיבוי אזור הבישול

כדי לכבות את אזור הבישול, החזר את ההגדרה ל- באמצעות הגדרת החום בלוח הבקרה וחיישני המגע (−) או (+).

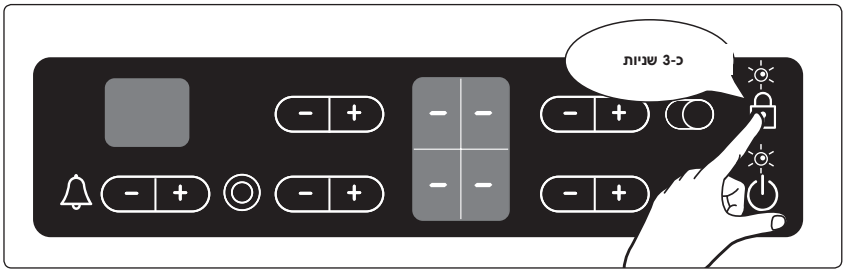


שימוש בנעילה לבטיחות ילדים

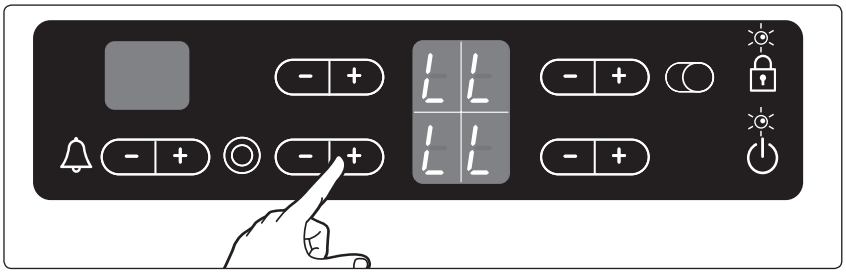
באפשרותך להשתמש בנעילה לבטיחות ילדים כדי להגן מפני הפעלה לא מכוונת של אזור הבישול ומשטח הבישול. ניתן להשתמש בחיישן בקרת הנעילה רק כאשר המכשיר מופעל.
לאחר כיבוי המכשיר, הנעילה לבטיחות ילדים תופעל באופן אוטומטי תוך מספר דקות מסיבות בטיחות.

הפעלת הנעילה לבטיחות ילדים

1. גע בחיישן הבקרה למשך כ-3 שניות.
אות קולי יישמע לצורך אישור.



2. גע בכל חיישן בקרת הגדרת החום.
יופיע התצוגות, ויציין שהנעילה לבטיחות ילדים הופעלה.

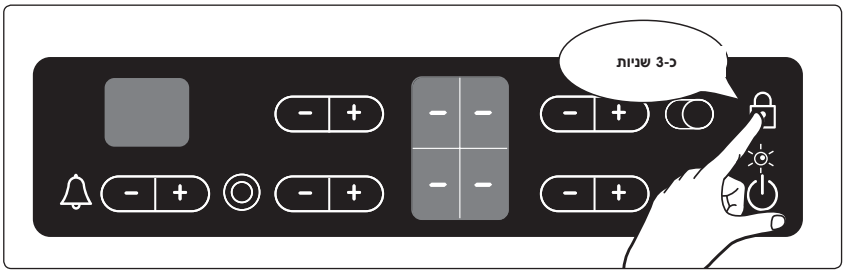


CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 19 11/7/2012 2:48:59 PM

שימוש בכיריים (המשך)

כיבוי הנעילה לבטיחות ילדים

1. גע בחיישן הבקרה למשך כ-3 שניות.
אות קולי יישמע לצורך אישור.



שעון עצר

יש שתי דרכים לשימוש בשעון העצר:

שימוש בשעון העצר לכיבוי בטיחותי

אם מוגדר משך זמן ספציפי עבור אזור הבישול, אזור הבישול יכבה את עצמו לאחר שמשך זמן זה חלף. ניתן להשתמש בפונקציה זו לאזורי בישול מרובים בו-זמנית.

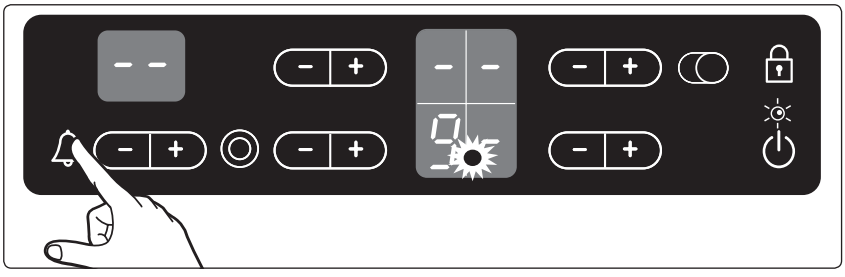
שימוש בשעון העצר לספירה לאחור

לא ניתן להשתמש בשעון העצר לספירה לאחור אם אזור בישול כלשהו הופעל.

הגדרת הכיבוי הבטיחותי

אזורי הבישול שבהם ברצונך להחיל כיבוי בטיחותי חייבים להיות מופעלים.

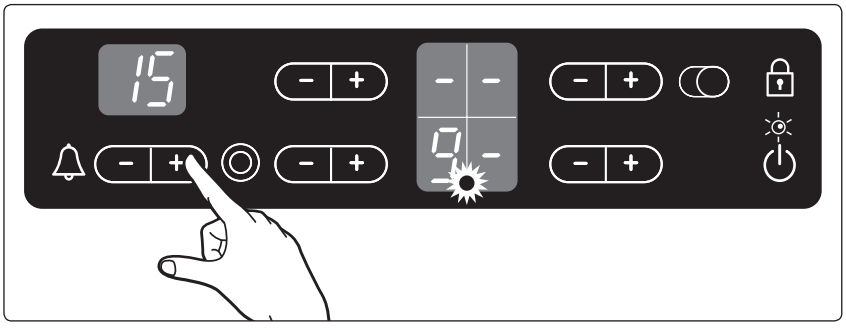
1. באמצעות חיישן הבקרה של שעון העצר 🔔, בחר באזור הבישול שעבורו תוגדר שעת הכיבוי הבטיחותי.
לאחר בחירת אזור הבישול הפעיל הראשון, נגיעה בחיישן בקרת שעון העצר 🔔 תגרום למחוון המתאים להבהב באיטיות.
לדוגמה, המחוון השמאלי הקדמי מתאים לאזור הבישול השמאלי הקדמי. – – יופיע בתצוגת שעון העצר.



ניתן לבחור באזור הבישול הפעיל הבא על-ידי נגיעה חוזרת בחיישן בקרת שעון העצר 🔔.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 20 11/7/2012 2:48:59 PM

2. השתמש בחיישני בקרת שעון העצר (+) או (−) להגדרת כמות הזמן הרצויה, לדוגמה, 15 דקות, שלאחריה אזור הבישול יכבה את עצמו באופן אוטומטי.
הכיבוי הבטיחותי מופעל כעת.



כדי להציג את הזמן הנותר עבור אזורי הבישול, השתמש בחיישן בקרת שעון העצר.
מחוון הבקרה המתאים יתחיל להבהב באיטיות.
ניתן לקבוע את ההגדרות מחדש באמצעות חיישני בקרת ההגדרה של שעון העצר (+) או (−) . בתום פרק הזמן המוגדר, אזור הבישול יכבה את עצמו באופן אוטומטי, אות קולי יישמע לצורך אישור ותצוגת שעון העצר תציג נתונים.

לביצוע השינויים במהירות רבה יותר, גע בחיישני בקרת שעון העצר (+) או (−) עד שתגיע לערך הרצוי.
אם נגעת תחילה בחיישן בקרת שעון העצר (−) , הגדרת הזמן תחל מדקה 99; אם נגעת תחילה בחיישן בקרת שעון העצר (+) , הגדרת הזמן תחל מדקה אחת.

שעון עצר לספירה לאחור

כדי להשתמש בשעון העצר לספירה לאחור, המכשיר חייב להיות מופעל אך אזורי הבישול חייבים להיות כבויים.

1. גע בחיישן בקרת שעון העצר.
יופיע בתצוגת שעון העצר.

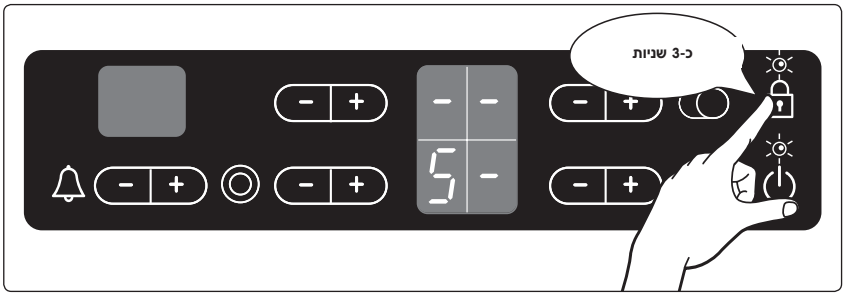
2. הגדר את פרק הזמן הרצוי באמצעות חיישני בקרת ההגדרה של שעון העצר (+) או (−).
פונקציית שעון העצר לספירה לאחור מופעלת כעת והזמן הנותר מופיע בתצוגת שעון העצר.
כדי לשנות את הזמן הנותר, גע בחיישן בקרת שעון העצר ושנה את ההגדרה באמצעות בוררי הגדרות שעון העצר (+) או (−).

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 21 11/7/2012 2:49:00 PM

נעילה וביטול נעילה של לוח הבקרה

בכל שלב של תהליך הבישול, ניתן לנעול את לוח הבקרה, פרט לחיישן בקרת ההפעלה/כיבוי ⏻, כדי למנוע שינוי לא מכוון של ההגדרות, לדוגמה, על-ידי ניגוב הלוח במטלית.

1. גע בחיישן בקרת הנעילה למשך כ-3 שניות.
   נורית המחוון בחיישן בקרת הנעילה תידלק. חיישני הבקרה נעולים כעת.
2. לביטול הנעילה של חיישן הבקרה, גע בחיישן בקרת הנעילה למשך כ-3 שניות. נורית המחוון בחיישן בקרת הנעילה תיכבה.



הגדרות מוצעות לבישול מזונות ספציפיים

הנתונים בטבלה להלן מהווים קווים מנחים. הגדרות החום הדרושות לשיטות בישול שונות תלויות בכמה משתנים, כולל איכות כלי הבישול שבשימוש והסוג והכמות של המזון שמבושל.

הגדרת מתג	שיטת בישול	דוגמאות לשימוש
9	חימום טיגון קל טיגון	חימום כמויות גדולות של נוזלים, בישול אטריות, צריבת בשר (השחמת גולאש, טיגון איטי של בשר)
8	טיגון טיגון	סטייק, סירלוין, לביבות, נקניקיות, פנקייק
7		
6	טיגון	שניצל/צלעות, כבד, דגים, קציצות, חביתות
5	הרתחה	בישול עד ליטר וחצי של נוזלים, תפוחי אדמה, ירקות
4		
3	אידוי בישול ממושך הרתחה	אידוי ובישול ממושך של כמויות קטנות של ירקות, הרתחת אורז ומנות העשויות מחלב
2		
1	המסה	המסת חמאה, המסת ג'לטין, המסת שוקולד

הערה

- הגדרות החום הכלולות בטבלה מהוות קווים מנחים בלבד לעיון.
- יהיה עליך לשנות את הגדרות החום בהתאם לכלי הבישול והמזונות הספציפיים.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 22 11/7/2012 2:49:00 PM

ניקוי וטיפול

הכיריים

חשוב: אסור שתכשירי הניקוי יבואו במגע עם משטח הזכוכית הקרמית כשהוא חם. יש להסיר את כל תכשירי הניקוי בעזרת כמות נאותה של מים נקיים לאחר פעולת הניקוי משום שהם עלולים להשאיר סימני צריבה כשהמשטח מתחמם. אל תשתמש בחומרי ניקוי חזקים כגון תרסיסים לגריל או לתנור, צמר פלדה או חומרי ניקוי חריפים לסירים.

נקה את משטח הזכוכית הקרמית לאחר כל שימוש כשהוא עדיין חם למגע. הדבר ימנע הידבקות של שאריות מזון למשטח. הסר קשקשים, סימני מים, שאריות שומן וכתמים מטאליים בעזרת חומר ניקוי מסחרי לזכוכית קרמית או לפלדת אל-חלד.

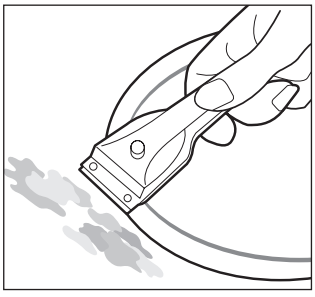
לכלוך קל

1. נגב את משטח הזכוכית הקרמית בעזרת מטלית לחה.
2. ייבש בעזרת מטלית נקייה. אין להשאיר שאריות של תכשיר הניקוי על המשטח.
3. נקה היטב את משטח הבישול כולו העשוי מזכוכית קרמית פעם בשבוע, בעזרת חומר ניקוי מסחרי לזכוכית קרמית או לפלדת אל-חלד.
4. נגב את משטח הזכוכית הקרמית באמצעות כמויות נאותות של מים נקיים וייבש בעזרת מטלית נקייה ונטולת מוך.

לכלוך קשה

1. כדי להסיר מזון שגלש וכתמים עקשניים, השתמש במגרדת זכוכית.
2. הנח את מגרדת הזכוכית בזווית ביחס למשטח הזכוכית הקרמית.
3. הסר לכלוך על-ידי גירוד באמצעות הלהב.

מגרדות זכוכית וחומרי ניקוי לזכוכית קרמית זמינים בחנויות מיוחדות.



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 23 11/7/2012 2:49:00 PM

ניקוי וטיפול (המשך)

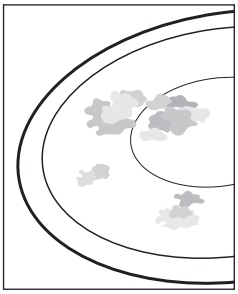
לכלוך בעייתי

1. הסר סוכר שרוף, פלסטיק שנמס, נייר אלומיניום או חומרים אחרים בעזרת מגרדת זכוכית במהירות וכשהמשטח עדיין חם.

חשוב: קיימת סכנת כוויה בעת השימוש במגרדת הזכוכית כשאזור הבישול חם.

2. נקה את הכיריים כרגיל לאחר שיתקררו.

אם אזור הבישול שעליו נמס חומר כלשהו התקרר, חמם אותו שוב לצורך הניקוי. לא ניתן להסיר שריטות או כתמים כהים ממשטח הזכוכית הקרמית אשר נגרמו, למשל, על-ידי מחבת עם שוליים חדים. עם זאת, הם אינם פוגעים בתפקוד הכיריים.



מסגרת הכיריים (אפשרות)

חשוב: אין להשתמש בחומץ, במיץ לימון ובחומרים להסרת קשקשים על מסגרת הכיריים; אחרת יופיעו כתמים דהויים.

1. נגב את המסגרת בעזרת מטלית לחה.
2. הרטב את הלכלוך שנקרש בעזרת מטלית רטובה. נגב וייבש.

כדי שלא לגרום נזק למכשיר החשמלי

- אל תשתמש במשטח הבישול בתור משטח עבודה או לצורך אחסון.
- אל תפעיל שום אזור בישול אם אין כלי בישול על משטח הבישול או אם כלי הבישול ריק.
- הזכוכית הקרמית חזקה ועמידה מאוד בפני שינויים קיצוניים בטמפרטורות, אך היא אינה בלתי שבירה. אם יפלו חפצים חדים או כבדים במיוחד על המשטח הבישול, ייגרם לו נזק.
- אל תשתמש בכלי בישול עשויים מברזל יצוק או בכלים בעלי בסיס פגום, עם קצוות מחוספסים או גסים. גרירת כלי הבישול על-פני המשטח עלולה לגרום לשריטות.
- אל תניח כלי בישול על מסגרת הכיריים. הדבר עלול לגרום שריטות ונזק לגימור.
- אל תשפוך נוזלים חומצתיים, כגון חומץ, מיץ לימון וחומרים להסרת קשקשים, על מסגרת הכיריים משום שהם עלולים לגרום לכתמים דהויים.
- אם סוכר או חומר המכיל סוכר בא במגע עם אזור בישול חם ונמס, יש לנקות אותו מיד בעזרת מגרדת למטבח כל עוד הוא חם. אם הוא יתקרר, הסרתו עלולה לגרום נזק למשטח.
- הרחק חומרים שעלולים להימס, כגון כלי פלסטיק, נייר אלומיניום ואפילו נייר אפייה, ממשטח הזכוכית הקרמית. אם חומר שכזה יימס על המשטח הבישול, יש להסיר אותו מיד בעזרת מגרדת.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 24 11/7/2012 2:49:00 PM

אחריות ושירות

שאלות נפוצות ופתרון בעיות

תקלות עשויות להיות תוצאה של שגיאות קטנות שתוכל לתקן בעצמך בעזרת ההוראות הבאות. אל תנסה לבצע תיקונים נוספים אם ההוראות הבאות אינן עוזרות בכל מקרה ספציפי.

אזהרה : רק טכנאי שירות מוסמכים רשאים לבצע תיקונים במכשיר החשמלי. תיקונים בלתי הולמים עלולים להוות סכנה משמעותית למשתמש. אם המכשיר החשמלי שלך זקוק לתיקון, פנה למרכז שירות הלקוחות.

<u>מה עליי לעשות אם אזורי הבישול אינם מתפקדים?</u>

בדוק את האפשרויות הבאות:
- הנתיך בחיווט הביתי (ארון החשמל) תקין. אם הנתיך קופץ כמה פעמים, פנה לחשמלאי מוסמך.
- המכשיר החשמלי מופעל כראוי.
- מחווני הבקרה בלוח הבקרה דלוקים.
- אזור הבישול מופעל.
- אזורי הבישול נקבעו להגדרות החום הרצויות.

<u>מה עליי לעשות אם לא ניתן להפעיל את אזורי הבישול?</u>

בדוק את האפשרויות הבאות:
- פרק זמן בן יותר מ-10 שניות חלף בין הפעלת לחצן ההפעלה/כיבוי להפעלת אזור הבישול הרצוי (עיין בסעיף "הפעלת המכשיר החשמלי").
- לוח הבקרה מכוסה חלקית במטלית לחה או נוזל.

<u>מה עליי לעשות אם התצוגה, פרט למחוון שאריות החום H, נעלמת לפתע?</u>

זו עשויה להיות תוצאה של אחת מבין שתי אפשרויות:
- חיישן ההפעלה/כיבוי הופעל בטעות.
- לוח הבקרה מכוסה חלקית במטלית לחה או נוזל.

<u>מה עליי לעשות אם לאחר כיבוי אזורי הבישול, המכשיר אינו מציין שאריות חום בתצוגה?</u>

בדוק את האפשרות הבאה:
- אזור הבישול היה בשימוש לזמן קצר ולכן לא התחמם מספיק. אם אזור הבישול חם, פנה למרכז שירות הלקוחות.

<u>מה עליי לעשות אם לא ניתן להפעיל או לכבות את אזור הבישול?</u>

זו עשויה להיות תוצאה של אחת מהאפשרויות הבאות:
- לוח הבקרה מכוסה חלקית במטלית לחה או נוזל.
- הנעילה לבטיחות ילדים מופעלת.

<u>מה עלי לעשות אם התצוגה E5 דלוקה?</u>

בדוק את האפשרויות הבאות:
- לוח הבקרה מכוסה חלקית במטלית לחה או נוזל. כדי לאפס אותו, לחץ על חיישן בקרת ההפעלה/כיבוי.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 25 11/7/2012 2:49:00 PM

אחריות ושירות (המשך)

<u>המבער אינו דולק באדום - מה פירוש הדבר?</u>

• הטמפרטורה שנבחרה של איזור הבישול מנוהלת על-ידי חיישן שמפעיל ומכבה את האזור, כך שאזור הבישול של המשטח לא תמיד דולק באדום. אם תבחר בהגדרת חום נמוכה, ההפעלה והכיבוי של דרגת החום יתבצעו בתדירות גבוהה יותר מאשר בהגדרות גבוהות יותר. החום מופעל ונכבה גם בהגדרה הגבוהה ביותר.

אם אתה מבקש שירות עקב שגיאה בהפעלת המכשיר החשמלי, הביקור מטכנאי שירות הלקוחות עשוי להיות בתשלום, גם במהלך תקופת האחריות.

שירות

לפני בקשת סיוע או שירות, עיין בסעיף "פתרון בעיות".
אם אתה עדיין זקוק לעזרה, פעל לפי ההוראות להלן.

האם זו תקלה טכנית?

אם כן, פנה למרכז שירות הלקוחות.
התכונן תמיד מראש לשיחה. זה יקל על התהליך של אבחון הבעיה ויקל על קבלת ההחלטה אם יש צורך בביקור של טכנאי שירות לקוחות.
שים לב למידע הבא.

• מה אופי הבעיה?
• באילו נסיבות הבעיה מתרחשת?

לפני השיחה, ברר את הדגם והמספר הסידורי של המכשיר החשמלי. מידע זה מופיע על-גבי לוחית הדירוג כך:

• תיאור הדגם
• מספר סדורי (15 ספרות)

מומלץ לרשום את המידע כאן לעיון נוח.
דגם:
מספר סידורי:

מתי תחויב גם במהלך תקופת האחריות?

• אם היית יכול לפתור את הבעיה בעצמך על-ידי שימוש באחד מהפתרונות המופיעים בסעיף "פתרון בעיות".
• אם טכנאי שירות הלקוחות חייב לבצע כמה קריאות שירות משום שלא סופק כל המידע הדרוש לפני הביקור וכתוצאה מכך, לדוגמה, עליו לבצע ביקור חוזר לצורך הבאת חלקי חילוף. הכנה מראש לשיחת הטלפון, כפי שתואר לעיל, תחסוך לך את עלות הביקורים הללו.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 26 11/7/2012 2:49:00 PM

נתונים טכניים

ממדי המכשיר החשמלי

רוחב	575 מ"מ
עומק	505 מ"מ
גובה	55 מ"מ

מידות לחיתוך משטח העבודה

רוחב	560 מ"מ
עומק	490 מ"מ
רדיוס הפינה	3 מ"מ

טבעות בישול

מיקום	קוטר	עוצמה
חזית - צד שמאל	129 / 215 מ"מ	750 / 2200 וואט
חלק אחורי - צד משאל	148 מ"מ	1200 ואט
חלק אחורי - צד ימין	170 / 265 מ"מ	1500-1600 / 2400 וואט
חזית - צד ימין	148 מ"מ	1200 ואט

מתח חיבור **230 וולט ~ 50 הרץ**

הספק טעינה מחובר מקסימלי **7.0 קילוואט**

משקל: **נטו** **8.0 ק"ג**

ברוטו **10.5 ק"ג**

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 27 11/7/2012 2:49:00 PM

הערה

עברית

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 28 11/7/2012 2:49:00 PM

הערה

עברית

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 29 11/7/2012 2:49:00 PM

שאלות או הערות

מדינה	התקשר למספר	או בקר אותנו באינטרנט בכתובת
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

מספר קוד: DG68-00083B-01

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_HIB.indd 30 11/7/2012 2:49:01 PM

SAMSUNG

Инструкции по установке и эксплуатации

Стеклокерамическая варочная панель

CTR364N016 / CTR364*C Серия / CTR464*C Серия

Во избежание несчастных случаев или поломки варочной панели, прочтите все инструкции перед установкой или использованием изделия. Сохраните инструкцию для использования в дальнейшем.

Planet First 100 % Recycled Paper

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

Contents

Использование этого руководства 2

Техника безопасности 3

Электробезопасность 3

Безопасность детей. 3

Правила техники безопасности при использовании. 4

Правила техники безопасности при чистке 4

Инструкции по утилизации 4

Установка варочной панели 5

Соответствие стандартам. 5

Правила техники безопасности при установке 5

Подключение к источнику электропитания 6

Встраивание в столешницу 8

Составные части и функциональные особенности 10

Конфорки и панель управления 10

Комплект поставки 11

Основные особенности вашего изделия 12

Защитное отключение. 13

Индикатор остаточного тепла. 13

Перед началом работы 14

Первоначальная чистка 14

Использование варочной панели 14

Используйте подходящую посуду для приготовления пищи 14

Использование сенсорных кнопок управления. 15

Включение варочной панели 16

Установка температуры 16

Выключение варочной панели 17

Использование конфорки для приготовления пищи в посуде овальной формы . . . 18

Использование двойной конфорки 19

Выключение конфорки 20

Использование блокировки для безопасности детей. 20

Таймер 21

Установка защитного отключения 21

Таймер обратного отсчета времени. 22

Блокирование и разблокирование панели управления 23

Рекомендуемые установки для приготовления определенных блюд 23

Чистка и уход 24

Варочная панель 24

Обрамление варочной панели *(опция)* *25*

Чтобы избежать повреждения вашей варочной панели 25

Гарантия и обслуживание 26

Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем. 26

Обслуживание 27

Технические характеристики 29

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 1 2012-11-07 11:24:53

Использование этого руководства

Пожалуйста, найдите время, чтобы прочитать данное руководство для пользователя. Перед использованием электроприбора обратите особое внимание на инструкции по технике безопасности, содержащиеся в следующем разделе. Сохраните это руководство для использования в дальнейшем. При передаче этого изделия во владение другому лицу не забудьте передать это руководство новому владельцу.

В тексте используются следующие символы

Этот символ - предупреждение о необходимости соблюдать осторожность.
Предупреждение указывает информацию, связанную с вашей личной безопасностью.
Важно - указывает информацию, предназначенную для того, чтобы избежать повреждения изделия.

Этот символ указывает на полезную информацию и практические советы.

Этот символ обозначает меры, которые необходимо предпринять для защиты окружающей среды.

1. Такие номера сопровождают пошаговые инструкции по использованию изделия.

2. ...

3. ...

В этом руководстве также содержится информация о мерах, которые вы можете принять самостоятельно, чтобы определить и разрешить проблемы, которые могут возникнуть. См. раздел “Устранение проблем”.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 2 2012-11-07 11:24:53

Техника безопасности

Безопасность этого изделия соответствует принятым техническим стандартам и законодательству по безопасности электроприборов, действующему в России. Однако, как фирма-изготовитель, мы также несем ответственность за то, чтобы ознакомить вас с инструкциями по технике безопасности, приведенными ниже.

Электробезопасность

- Обеспечьте, чтобы изделие было правильно установлено и заземлено квалифицированным специалистом.
- Обслуживание изделия должно производиться только квалифицированным техническим персоналом. Ремонт, выполняемый людьми, не имеющими необходимой квалификации, может привести к травме или к серьезной неисправности. Если ваше изделие нуждается в ремонте, свяжитесь с вашим местным сервисным центром. Невыполнение этих инструкций может привести к поломке и аннулированию гарантийных обязательств.
- Встраиваемые электроприборы могут эксплуатироваться только в том случае, если они установлены в столах и помещениях, соответствующих необходимым стандартам. Это обеспечит достаточную степень защиты от прикосновения к электрическим компонентам, как требуют действующие стандарты.
- Если ваше изделие не работает или работает неправильно (например, на варочной поверхности появились расколы, трещины или щели):
  - выключите все конфорки;
  - отключите варочную панель от источника электропитания, а также
  - свяжитесь с вашим местным сервисным центром.
- Если на варочной поверхности появились трещины, отключите варочную панель от источника электропитания, чтобы избежать поражения электрическим током. Не используйте свою варочную панель до тех пор, пока стеклокерамическая поверхность не будет заменена.
- Не используйте варочную панель для разогрева алюминиевой фольги, продуктов, завернутых в алюминиевую фольгу, а также замороженных продуктов, упакованных в алюминиевую фольгу.

Безопасность детей

Это изделие не предназначено для использования малолетними детьми или престарелыми без соответствующего наблюдения со стороны взрослых.

Необходимо следить за тем, чтобы малолетние дети не играли с изделием.

При приготовлении пищи конфорки и посуда становятся горячими. Не допускайте нахождения малолетних детей рядом с варочной панелью.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 3 2012-11-07 11:24:53

Техника безопасности (продолжение)

Правила техники безопасности при использовании

- Это изделие предназначено для обычного приготовления и жарки пищи в домашних условиях. Оно не предназначено для коммерческого или промышленного использования.
- Никогда не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с варочной панелью. Электрические кабели не должны соприкасаться с варочной поверхностью.
- Раскаленный жир или масло легко могут воспламениться. Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра. Особенно при приготовлении продуктов с большим содержанием жира или при жарке с большим количеством масла, например, картофеля фри.
- После окончания приготовления пищи отключайте конфорки.
- Всегда держите панель управления в чистом и сухом состоянии.
- Никогда не кладите на варочную панель горючие материалы. Это может привести к возгоранию.

Правила техники безопасности при чистке

- Всегда выключайте электропитание варочной панели перед чисткой.
- По причинам безопасности нельзя чистить изделие струей пара или струей высокого давления.
- Чистка варочной панели должна производиться в соответствии с инструкциями по чистке и уходу, которые включены в это руководство.

Инструкции по утилизации

Утилизация упаковочных материалов

- Все материалы, используемые для упаковки варочной панели, полностью пригодны для повторного использования. Картон и пенопласт помечены соответствующим образом. Пожалуйста, проводите утилизацию упаковочных материалов и отслуживших свой срок электроприборов таким образом, чтобы не наносить ущерба окружающей среде.

Утилизация вашей старой кухонной плиты

Предупреждение: Перед утилизацией вашей старой кухонной плиты отключите ее, чтобы она не могла стать источником опасности.
Для этого обратитесь к квалифицированному техническому специалисту, чтобы он отключил кухонную плиту и удалил электрический кабель.

- Плиту нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.
- Информацию о датах и местах, в которых централизованно производится утилизация, можно получить в ваших местных органах власти или в организации, занимающейся утилизацией мусора.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 4 2012-11-07 11:24:53

Установка варочной панели

Важно: Обеспечьте, чтобы ваше новое изделие правильно установил и заземлил квалифицированный специалист.
Обязательно выполните данное указание. Гарантийные обязательства не будут распространяться на любую неисправность, вызванную неправильной установкой.
Технические характеристики варочной панели приведены в конце этого руководства.

Соответствие стандартам

Это изделие соответствует следующим стандартам:

- EN 60 335 - 1 и EN 60 335 - 2 - 6, регламентирующие безопасность электроприборов для домашнего использования и аналогичных целей;
- EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548, регламентирующие функциональные возможности электрических печей, плит, духовок и грилей для домашнего использования;
- EN 55014 - 2;
  EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; а также
- EN 61000 - 3 - 3, регламентирующий основные требования по электромагнитной совместимости.
  - Ростест

Это изделие соответствует следующим директивам Европейского Союза:

- 73 / 23 / EWG от 19.02.1973 (Директива по устройствам низкого напряжения);
- 89 / 336 / EWG dated 03.05.1989 (Директива по электромагнитной совместимости - поправка к Директиве 92 / 31 / EWG); а также
- Директива о ярлыках CE 93 / 68 / EWG CE.

Правила техники безопасности при установке

- Электрический монтаж должен быть выполнен так, чтобы для отключения изделия от сети переменного тока имелось устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3 мм. Для отключения подходят такие устройства, как автомат защиты от сверхтоков, плавкие предохранители (предохранители типа “пробок” должны быть удалены из держателя), устройства отключения при утечке на землю и контакторы.
- В отношении защиты от возгорания это изделие соответствует стандарту EN 60 335 - 2 - 6. Электроприборы этого типа могут устанавливаться таким образом, что с одной стороны может находиться высокий шкаф или стена.
- Под варочной панелью нельзя устанавливать выдвижные ящики.
- Варочная панель должна устанавливаться так, чтобы обеспечить защиту от ударов.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается варочная панель, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.
- Для защиты от влаги все отпиленные плоскости должны быть герметизированы соответствующим герметизирующим составом.
- На рабочих поверхностях из керамической плитки все места, соприкасающиеся с варочной панелью, должны быть полностью заполнены “затиркой” для плитки.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 5 2012-11-07 11:24:53

Установка варочной панели (продолжение)

- На рабочих поверхностях из натурального или искусственного камня или из керамики для крепления необходимо использовать пригодную синтетическую смолу или комбинированный клей.
- Убедитесь в том, что уплотнительный материал вокруг рабочей поверхности распределен без щелей. Запрещается дополнительно применять силиконовые герметики, т.к. это может затруднить демонтаж варочной панели при техническом обслуживании.
- При демонтаже варочной панели ее необходимо выталкивать снизу.

Подключение к источнику электропитания

Перед подключением убедитесь в том, что рабочее напряжение электропитания варочной панели, обозначенное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению имеющейся сети переменного тока. Табличка с техническими данными находится на нижней поверхности варочной панели.

Перед подключением кабелей к цепи питания отключите подачу напряжения.

Напряжение питания нагревательных элементов составляет 230 В переменного тока. Это изделие также нормально работает от сети переменного тока с напряжением 220 В.

Варочная панель должна быть подключена к сети переменного тока так, чтобы для отключения от сети переменного тока имелось устройство, у которого размыкаются все полюса с расстоянием между контактами не менее 3 мм, например, автомат защиты от сверхтоков, устройство отключения при утечке на землю или плавкий предохранитель.

Для подключения варочной панели к сети переменного тока необходимо использовать кабель типа H05SS - F (180°C) или обладающий более высокими характеристиками.

	Номинальный ток электроприбора (A)	Номинальная площадь поперечного сечения кабеля (мм2)
1N~	> 25 и ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 и ≤ 16	≥ 1,5

Подключение должно выполняться так, как показано на схеме. Соединения должны быть выполнены в соответствии соответствующей схемой соединений.

Заземляющий кабель подключается к зажиму заземления.

Подключение кабелей должно выполняться в соответствии с номами и правилами. Винты зажимов необходимо тщательно затянуть.

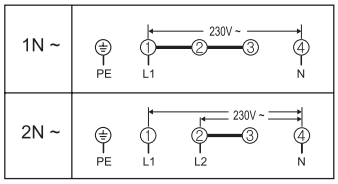
Соединительный кабель должен быть надежно закреплен зажимом для кабеля и кожух должен быть закрыт сильным нажатием (чтобы он зафиксировался). Перед тем, как включить варочную панель в первый раз, необходимо снять со стеклокерамической поверхности все защитные материалы и этикетки.

После того как варочная панель подключена к источнику электропитания, убедитесь в том, что все конфорки работают, по очереди включив каждую из них на максимальную мощность на короткое время. Обязательно проверьте работу функции блокировки от детей и индикаторов остаточного тепла.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 6 2012-11-07 11:24:53

Установка варочной панели (продолжение)

После того как варочная панель включена в первый раз, все световые индикаторы и включается блокировка для обеспечения безопасности детей.



< IN ~ >
L (фаза): оричневый
N (нейтраль): Синий
PE (защитноезаземление): желтый / зелёный

Предупреждение: Обратите внимание на правильность подключения изделия к фазовому и нейтральному проводам сети переменного тока в вашем доме (см. схемы соединения), иначе компоненты варочной панели могут выйти из строя.

Гарантийные обязательства не распространяются на неисправность, вызванную неправильной установкой.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 7 2012-11-07 11:24:53

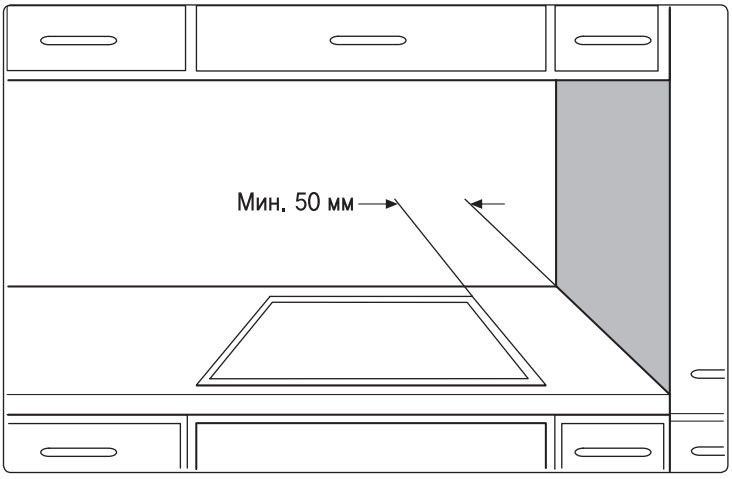
Установка варочной панели (продолжение)

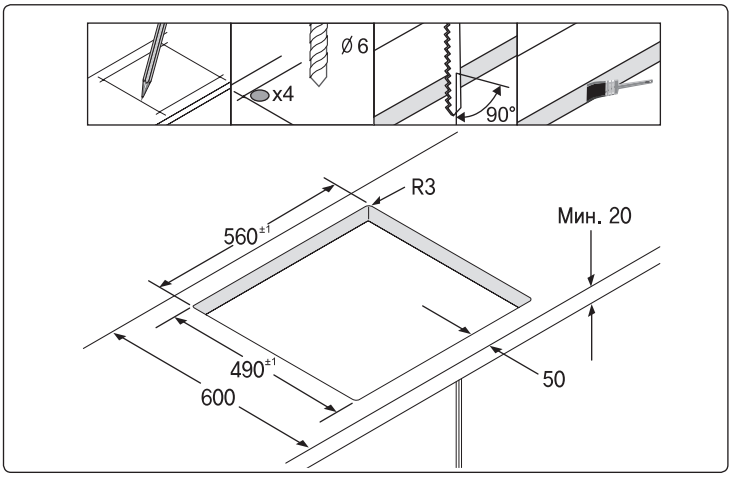
Встраивание в столешницу

Перед установкой запишите заводской номер изделия, который имеется на табличке с техническими данными. Этот номер может понадобиться в случае обращения в службу технической поддержки. После установки доступ к нему будет невозможен, т.к. табличка с техническими данными находится на нижней стороне электроприбора.

Обратите особое внимание на требования по минимальному физическому пространству и просветам.

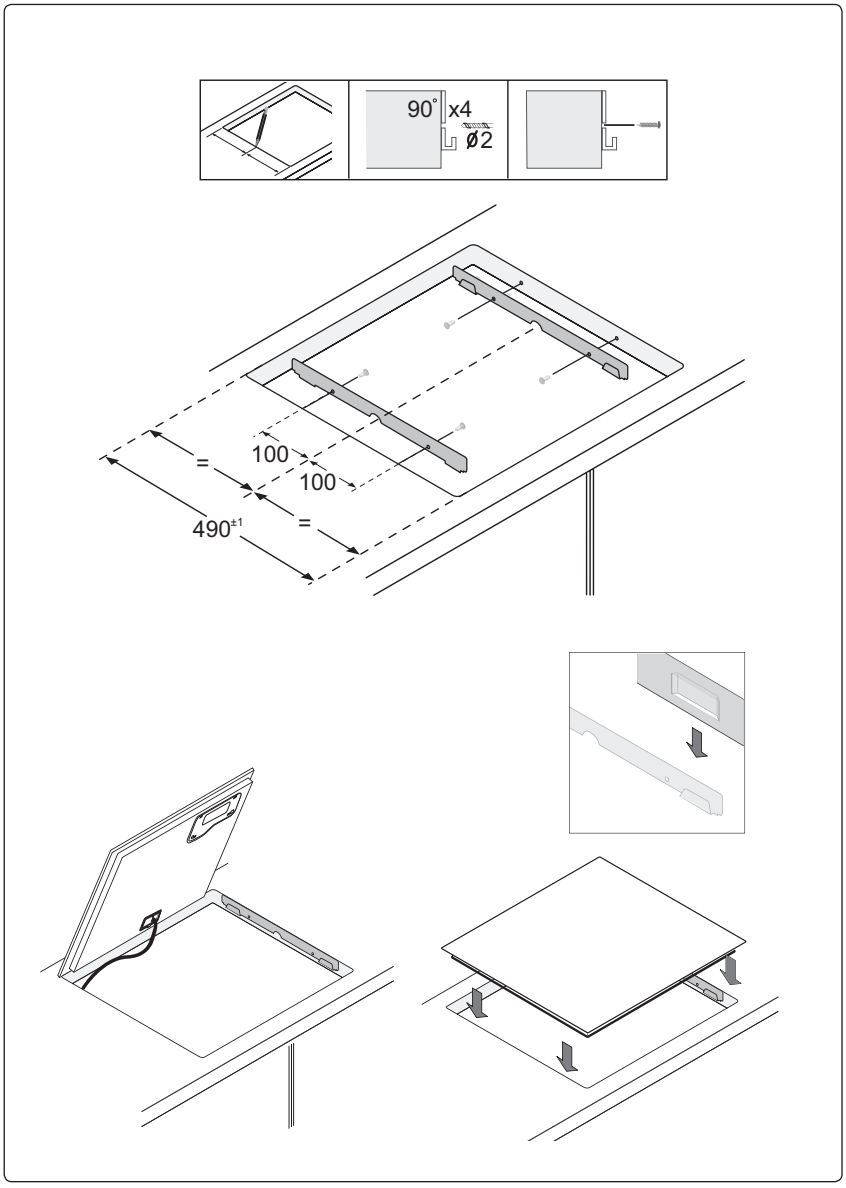
Перед установкой варочной панели на кронштейны закрепите оба боковых кронштейна прилагаемыми шурупами.





CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 8 2012-11-07 11:24:53

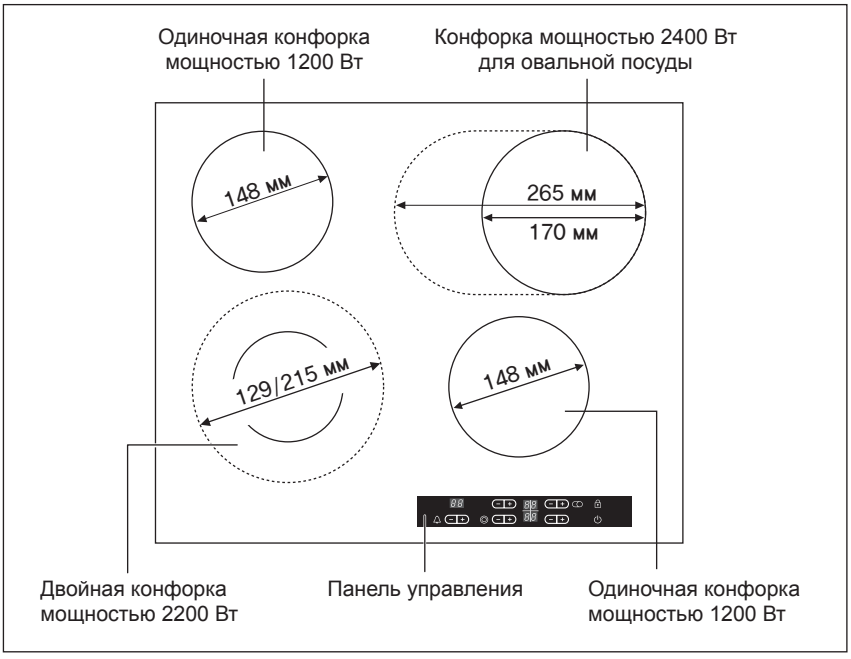
Установка варочной панели (продолжение)

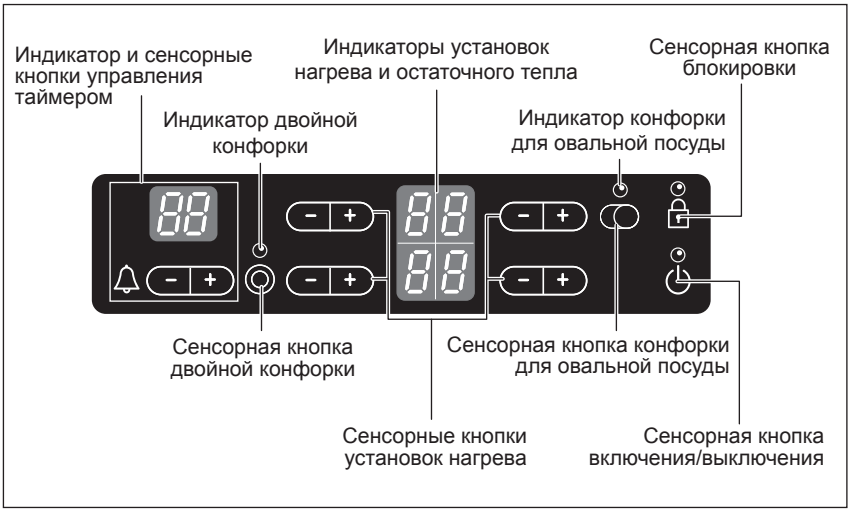


CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 9 2012-11-07 11:24:54

Составные части и функциональные особенности

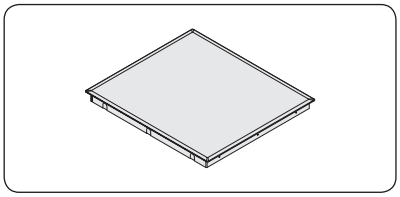
Конфорки и панель управления



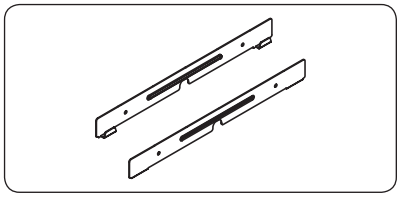

Индикатор и сенсорные кнопки управления таймером
Индикаторы установок нагрева и остаточного тепла
Сенсорная кнопка блокировки
Индикатор двойной конфорки
Индикатор конфорки для овальной посуды
Сенсорная кнопка двойной конфорки
Сенсорная кнопка конфорки для овальной посуды
Сенсорные кнопки установок нагрева
Сенсорная кнопка включения/выключения

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 10 2012-11-07 11:24:54

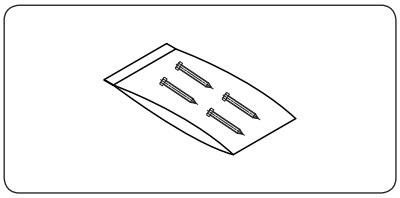
Комплект поставки



1 Стеклокерамическая варочная панель



2 Установочные кронштейны



3 Шурупы

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 11 2012-11-07 11:24:54

Основные особенности вашего изделия

- **Стеклокерамическая варочная поверхность:** Эта варочная панель оснащена стеклокерамической варочной поверхностью и четырьмя конфорками с малой инерционностью. Излучающие тепло нагревательные элементы позволяют значительно сократить время нагрева конфорок, если сравнивать их с традиционными (чугунными).
- **Сенсорные кнопки управления:** ваша варочная панель управляется сенсорными кнопками.
- **Удобная чистка**: Преимущества стеклокерамической варочной поверхности и сенсорных кнопок управления заключаются в удобстве чистки. Ровную и плоскую поверхность гораздо проще чистить.
- **Сенсорная кнопка включения / выключения**: сенсорная кнопка включения / выключения обеспечивает для изделия отдельный выключатель электропитания. Нажатия этой сенсорной кнопки позволяет включать и выключать изделие. Внимание! Даже в выключенном состоянии, плита находится под напряжением (в дежурном режиме).
- **Индикаторы управления и функций**: цифровой дисплей и индикаторы показывают информацию об установках и включенных функциях, а также о наличии остаточного тепла на разных конфорках.
- **Защитное отключение**: функция защитного отключения обеспечивает автоматическое выключение всех конфорок по истечении определенного времени, если установки не изменялись.
- **Индикатор остаточного тепла**: На дисплее высвечивается значок остаточного тепла, если конфорка еще очень горячая. Внимание! Даже если индикатор не горит, всё равно существует опасность ожога от конфорки или горячей посуды.
- **Двойная конфорка**: на варочной поверхности имеется двойная конфорка. Эта конфорка позволяет обеспечить зоны нагрева двух размеров, например, во время приготовления пищи в посуде меньшего размера. Это позволяет экономить электроэнергию.
- **Многоцелевая конфорка**: варочная панель оснащена многоцелевой конфоркой, на которой можно готовить пищу в посуде овальной формы. В зависимости от установок она может использоваться для приготовления пищи в посуде круглой или овальной формы, например, при приготовлении в сотейниках или для разогрева пищи.

Цифровые индикаторы: четыре поля цифрового дисплея соответствуют четырем конфоркам.

Они отображают следующую информацию:

- - варочная панель включена,
- с 1 по 9 выбранная степень нагрева,
- H остаточное тепло,
- L включена блокировка для безопасности детей
- 5 E сообщение об ошибке, время нажатия на сенсорную кнопку превышает 10 секунд.
- 0 E сообщение об ошибке, если варочная панель перегревается из-за неправильного функционирования.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 12 2012-11-07 11:24:55

Защитное отключение

Если одна из конфорок не выключена, или уровень мощности не был изменён в течение продолжительного периода времени, соответствующая конфорка автоматически отключится.

При наличии остаточного тепла на цифровом индикаторе, соответствующем данной конфорке, будет отображаться символ H (от слова “hot” - горячо).

Конфорки автоматически отключаются по прошествии определенного времени.

Уровень мощности нагрева	1 - 2	После 6 часов
Уровень мощности нагрева	3 - 4	После 5 часов
Уровень мощности нагрева	5 - 6	После 3 часов
Уровень мощности нагрева	7 - 9	После 1 часов

Если варочная панель перегрелась в результате неправильного функционирования, будут отображаться значки U E.

После этого варочная панель отключится.
Если одна или несколько конфорок отключатся до наступления указанного выше времени, см. раздел “Устранение проблем”.

Другие причины, по которым конфорка может самостоятельно отключиться

Все конфорки отключаются, если на панель управления попадает горячая жидкость, “сбежавшая” из кастрюли. Отключение происходит приблизительно через 10 секунд и на дисплее загорается индикация S E.

Автоматическое отключение также происходит в том случае, если вы положите влажную тряпку на панель управления. В обоих этих случаях электроприбор нужно будет включить снова с помощью сенсорной кнопки включения питания (⏻) после удаления жидкости или снятия влажной тряпки.

Индикатор остаточного тепла

При наличии остаточного тепла после выключения отдельной конфорки или всей варочной панели на цифровых индикаторах, соответствующих нагретым конфоркам, будет отображаться значок H (от слова “hot” - горячий). Даже после выключения конфорки индикатор остаточного тепла продолжает светиться до тех пор, пока конфорка не охладится.

Вы можете использовать остаточное тепло, чтобы оттаивать продукты или не дать приготовленному блюду остыть.

Важно: если горит индикатор остаточного тепла, существует вероятность ожога.

Внимание! Даже если индикатор не горит, всё равно существует опасность ожога от конфорки или горячей посуды.

Важно: при нарушении энергоснабжения символ H гаснет и информация об остаточном тепле становится недоступной. Но при этом для вас остается опасность ожога. Чтобы избежать этого, всегда будьте внимательны, находясь около варочной панели.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 13 2012-11-07 11:24:55

Перед началом работы

Первоначальная чистка

Протрите стеклокерамическую поверхность влажной салфеткой с использованием чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей.

Важно: не используйте едких или абразивных чистящих средств. Вы можете повредить варочную поверхность.

Использование варочной панели

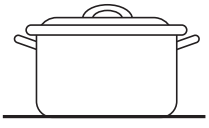
Используйте подходящую посуду для приготовления пищи

Хорошая посуда позволит достичь хороших результатов.

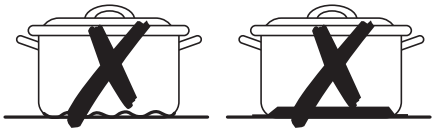
- Качество посуды для приготовления пищи зависит от формы ее дна. Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Покупая новую посуду, обращайте особое внимание на диаметр ее дна. Производители часто сообщают только о диаметре ее верхней части.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической варочной поверхности. Это изменение цвета очень трудно или даже невозможно удалить.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, имеющим шероховатости или заусенцы. Такая посуда может привести к образованию царапин на варочной поверхности при скольжении посуды.
- При охлаждении дно посуды обычно немного выгибается вовнутрь (становится вогнутым). Оно никогда не должно выгибаться наружу (становиться выпуклым).
- Если вы используете посуду определенного типа (например, соковарку или скороварку), пожалуйста, соблюдайте инструкции ее изготовителя.
- Всегда используйте посуду, которая предназначена для стеклокерамической поверхности.
  Использование неподходящей посуды может привести к повреждению изделия (например, к царапинам или пятнам на стекле).

Советы по экономии электроэнергии

Вы можете сэкономить электроэнергию, соблюдая приведенные ниже рекомендации.



Правильно!

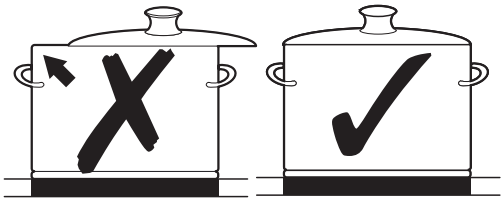


Неправильно!

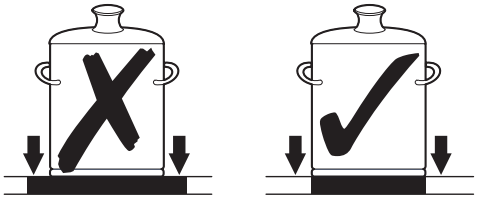
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 14 2012-11-07 11:24:55

Использование варочной панели (продолжение)

- Всегда устанавливайте посуду на конфорку до ее включения.
- Грязные конфорки и днища посуды увеличивают расход электроэнергии.
- По возможности полностью закрывайте крышку посуды.
- Выключайте конфорки до окончания приготовления пищи и используйте остаточное тепло для поддержания пищи теплой или для оттаивания продуктов.



- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки.
- Использование скороварки позволяет сократить время приготовления пищи до 50%.



Использование сенсорных кнопок управления

Для работы с сенсорными кнопками управления нажимайте нужную кнопку кончиком указательного пальца до тех пор, пока не появится или не исчезнет соответствующий индикатор, или до тех пор, пока не активизируется необходимая функция.

Убедитесь в том, что при работе изделия вы нажимаете только одну сенсорную кнопку управления. Вы можете случайно нажать также на соседнюю сенсорную кнопку управления.

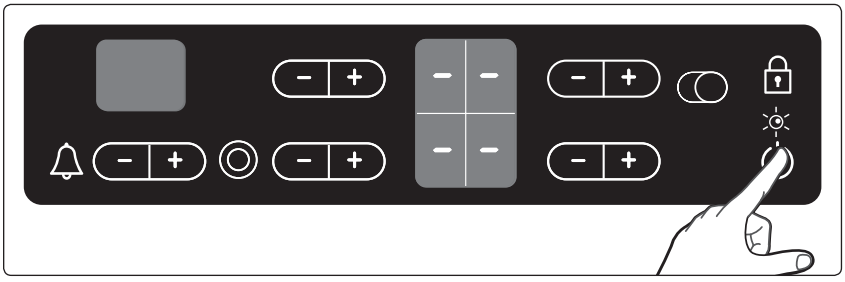
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 15 2012-11-07 11:24:55

Использование варочной панели (продолжение)

Включение варочной панели

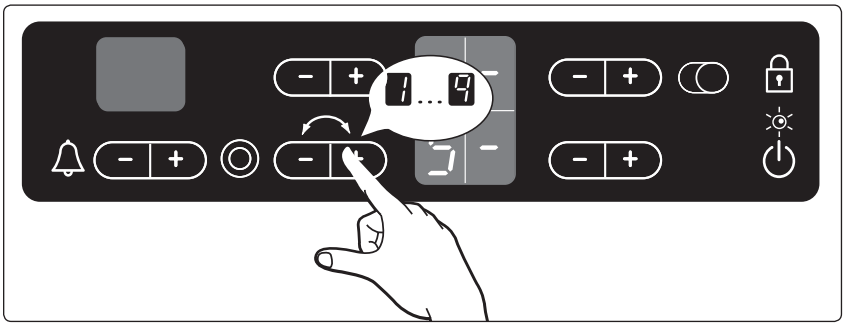
Нажмите сенсорную кнопку “Блокировка” и удерживайте на ней палец приблизительно 3 секунды.
Варочная панель включается с помощью сенсорной кнопки “**Вкл / Выкл** ⏻” на панели управления.
Нажмите сенсорную кнопку “**Вкл / Выкл** ⏻”.
На цифровом индикаторе появится значок - .

После включения варочной панели с помощью сенсорной кнопки “**Вкл / Выкл** ⏻” необходимо выбрать режим нагрева в течение 10 секунд. В противном случае варочная панель автоматически отключится для обеспечения безопасности.



Установка температуры

Для установки и регулировки уровня мощности (от 1 до 9) при приготовлении пищи нажимайте сенсорные кнопки +, - соответствующие необходимой конфорке.
После первого нажатия сенсорной кнопки - уровень нагрева устанавливается в значение 5.
После первого нажатия сенсорной кнопки + уровень нагрева устанавливается в значение 5.
Для увеличения уровня нагрева используйте сенсорную кнопку +, для уменьшения уровня нагрева используйте сенсорную кнопку -.



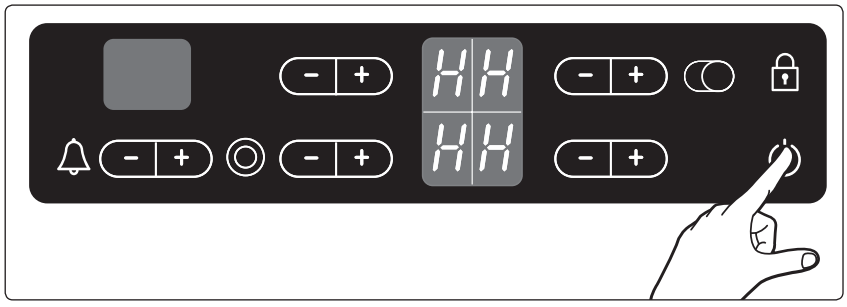
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 16 2012-11-07 11:24:56

Использование варочной панели (продолжение)

Выключение варочной панели

Варочная панель полностью выключается с помощью сенсорной кнопки “Вкл / Выкл ⏻” на панели управления.
Нажмите сенсорную кнопку “Вкл / Выкл ⏻”.

После выключения отдельной конфорки или всей варочной панели может оставаться остаточное тепло до тех пор, пока на цифровых индикаторах, соответствующих данным конфоркам, будет отображаться символ H (от слова “hot” - горячо).



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 17 2012-11-07 11:24:56

Использование варочной панели (продолжение)

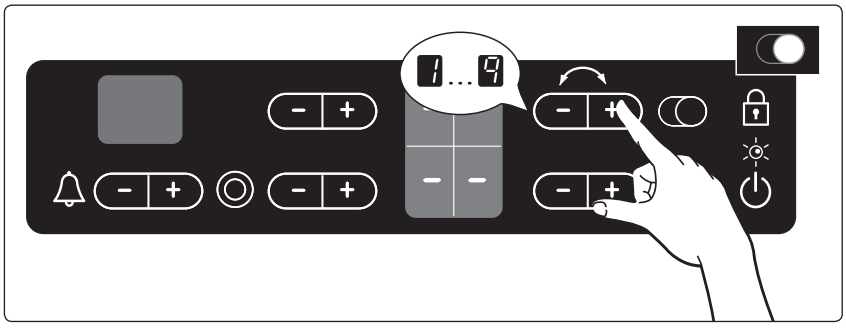
Если уровень нагрева установлен в значение 9 и вы хотите выключить конфорку, нажмите сенсорную кнопку [+] еще раз, и значение уровня нагрева станет равным 0.
Для быстрой установки уровня нагрева удерживайте палец на сенсорной кнопке [+] или [-] до тех пор, пока не будет установлено требуемое значение.
Если более чем одна сенсорная кнопка остается нажатой более 10 секунд, на индикаторе уровня нагрева появляется сообщение об ошибке E5. Чтобы сбросить его, нажмите сенсорную кнопку “Вкл / Выкл ⏻”.

Использование конфорки для приготовления пищи в посуде овальной формы

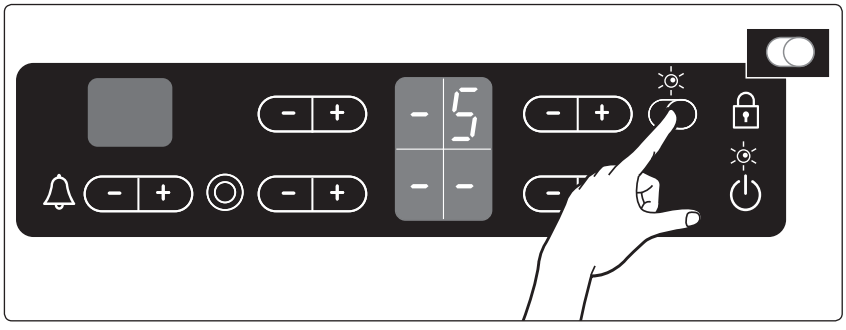
Эта конфорка может переключаться с круглого малого нагревательного элемента на большой нагревательный элемент овальной формы.

Переключение между двумя нагревательными элементами может выполняться только в том случае, если вы уже установили уровень нагрева для малого нагревательного элемента.

1. Установите уровень нагрева.



2. Для включения или выключения нагревательного элемента овальной формы нажмите пальцем сенсорную кнопку “Нагревательный элемент овальной формы” и удерживайте палец до тех пор, пока не включится или не выключится индикатор.



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 18 2012-11-07 11:24:56

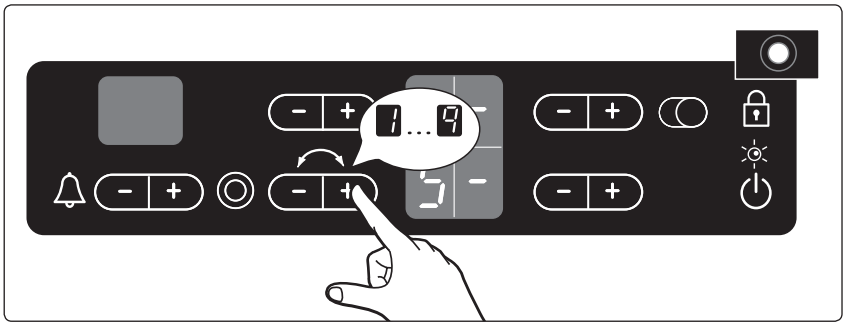
Использование варочной панели (продолжение)

Использование двойной конфорки

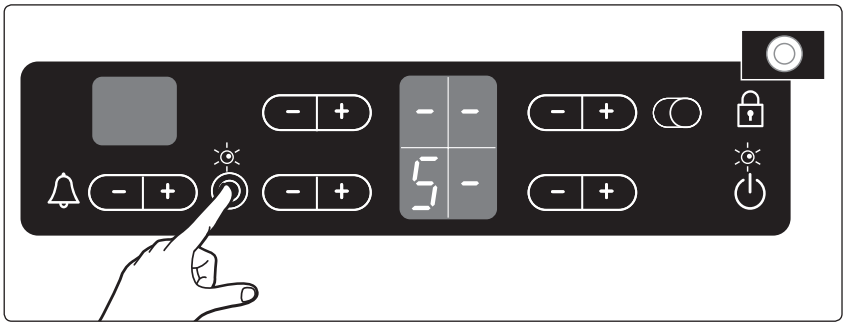
Используя двойную конфорку, вы можете переключаться между малым нагревательным элементом и большим нагревательным элементом в зависимости от размера посуды. Выбор производится сенсорной кнопкой “Двойная конфорка ◎”.

Переключение между двумя нагревательными элементами может выполняться только в том случае, если вы уже установили уровень нагрева для малого нагревательного элемента.

1. Установите уровень нагрева.



2. Нажмите сенсорную кнопку “Двойная конфорка ◎”.
Произойдет переключение на большой нагревательный элемент.
Включится индикатор.



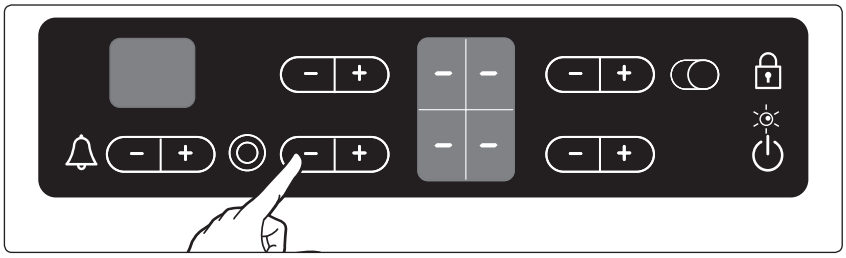
3. Для отключения большого нагревательного элемента снова нажмите сенсорную кнопку “Двойная конфорка ◎”.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 19 2012-11-07 11:24:56

Использование варочной панели (продолжение)

Выключение конфорки

Для выключения конфорки нажимайте сенсорную кнопку (−) или (+) на панели управления до тех пор, пока на индикаторе уровня нагрева не появится символ -.

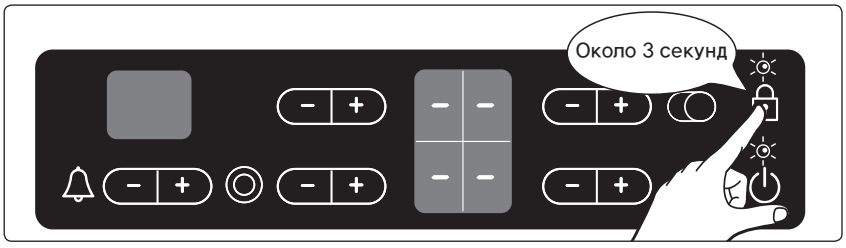


Использование блокировки для безопасности детей

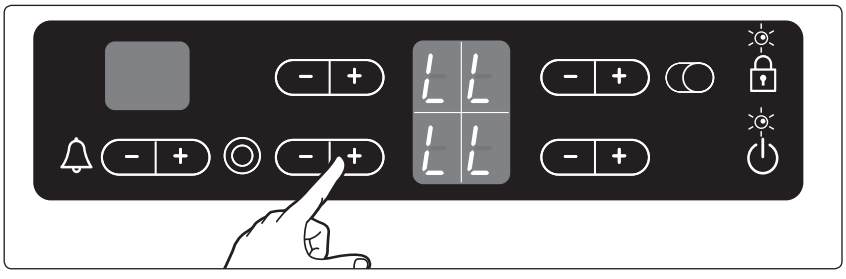
Вы можете использовать блокировку для безопасности детей для того, чтобы предотвратить случайное включение конфорки или активизацию других функций варочной панели. Сенсорную кнопку управления блокировкой можно использовать только при включенном питании варочной панели.
После выключения устройства через несколько минут в целях безопасности автоматически активируется блокировка от детей.

Включение блокировки для безопасности детей

1. Нажимайте сенсорную кнопку 🔒 в течение примерно 3 секунд.
   Включение блокировки подтвердится звуковым сигналом.



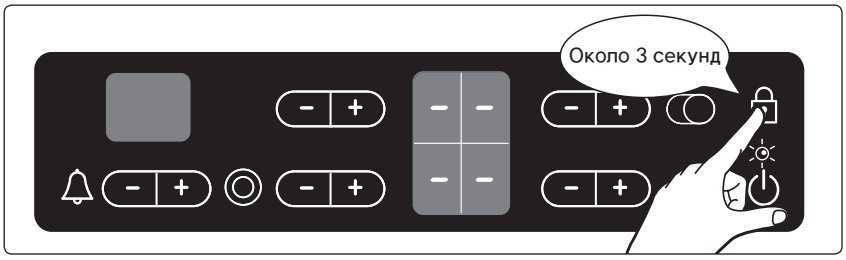
2. Нажмите любую сенсорную кнопку уровня нагрева.
   На индикаторе появится символ L, указывающий на включение блокировки для безопасности детей.



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 20 2012-11-07 11:24:57

Выключение блокировки для безопасности детей

1. Нажимайте сенсорную кнопку управления блокировкой в течение примерно 3 секунд. Выключение блокировки подтвердится звуковым сигналом.



Таймер

Таймер может использоваться в двух режимах:

Использование таймера для защитного отключения

Если для конфорки установлено определенное время, она автоматически отключится по истечении заданного периода. Эта функция может одновременно использоваться для нескольких конфорок.

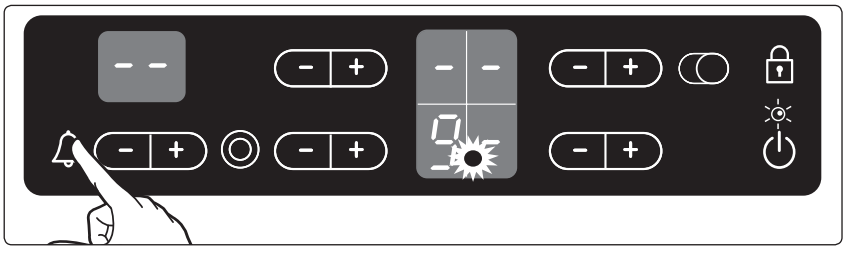
Использование таймера для обратного отсчета времени

Таймер обратного отсчета времени не работает, если конфорка включена.

Установка защитного отключения

Конфорка (конфорки), для которых вы хотите установить время защитного отключения, должны быть включены.

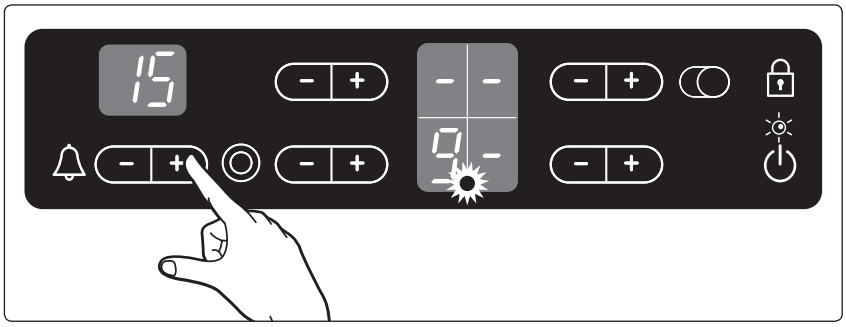
1. С помощью сенсорной кнопки управления таймером выберите конфорку, для которой вы хотите установить время защитного отключения.
После выбора первой включенной конфорки нажатие сенсорной кнопки управления таймером приводит к медленному миганию соответствующего цифрового индикатора.
Например, передний левый индикатор соответствует передней левой конфорке. На цифровом индикаторе таймера появятся символы - - .



Для выбора следующей включенной конфорки снова нажмите сенсорную кнопку управления таймером .

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 21 2012-11-07 11:24:57

2. Для установки необходимого периода времени нажимайте сенсорные кнопки управления таймером + или − . Например, вы установили время 15 минут. По истечении этого периода времени конфорка автоматически отключится.
Теперь функция защитного отключения активизирована.



Для отображения времени, оставшегося до выключения любой конфорки, нажимайте сенсорную кнопку управления таймером 🔔.

Соответствующий цифровой индикатор начнет медленно мигать.

Изменение установок выполняется сенсорными кнопками управления таймером + или −. По истечении установленного периода времени конфорка автоматически выключается, раздается звуковой сигнал, и включается цифровой индикатор таймера.

Для быстрой установки удерживайте сенсорные кнопки управления таймером + или − до тех пор, пока не будет установлено требуемое значение.
Если сначала нажать сенсорную кнопку −, то установится время 99 минут;
если сначала нажать сенсорную кнопку +, то установится время 1 минута.

Таймер обратного отсчета времени

Для использования таймера обратного отсчета времени варочная панель должна быть включена, но все конфорки должны быть выключены.

1. Нажмите сенсорную кнопку управления таймером 🔔.
На цифровом индикаторе таймера появятся символы – –.

2. Установите необходимый период времени сенсорными кнопками управления таймером + или −.
Теперь функция отсчета в обратном направлении активизирована. Оставшееся время отображается на цифровом индикаторе таймера.
Для изменения установок нажмите сенсорную кнопку управления таймером 🔔, затем нажимайте сенсорные кнопки таймера + или −.

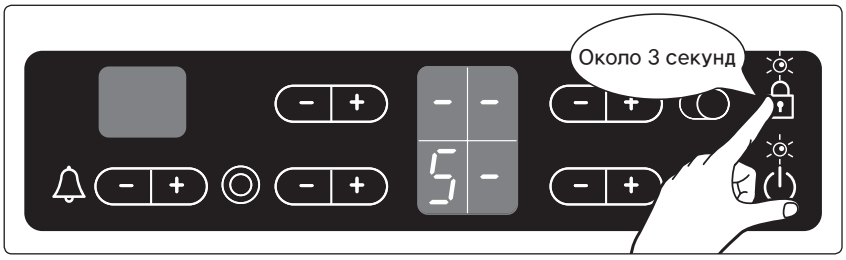
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 22 2012-11-07 11:24:57

Использование варочной панели (продолжение)

Блокирование и разблокирование панели управления

В любой момент во время приготовления пищи можно заблокировать панель управления (за исключением сенсорной кнопки “Вкл/Выкл ⏻”), чтобы предотвратить случайное изменение установок, например, когда вы протираете панель тряпкой.

1. Нажимайте сенсорную кнопку блокировки в течение приблизительно 3 секунд. Включится индикатор блокировки. Теперь сенсорные кнопки управления заблокированы.
2. Для разблокирования сенсорных кнопок управления снова нажимайте сенсорную кнопку блокировки в течение приблизительно 3 секунд. Индикатор блокировки выключится.



Рекомендуемые установки для приготовления определенных блюд

Значения, приведенные в таблице, являются примерными. Значения уровня нагрева при приготовлении различных блюд зависят от многих параметров, включая качество посуды, используемой для приготовления, вида и количества приготовляемой пищи.

Уровень нагрева	Метод приготовления	Примеры использования
9	Разогрев Обжаривание в масле Жарка	Разогрев больших количеств жидкости, варка макаронных изделий, обжаривание мяса (обжаривание гуляша, мяса для тушения)
8	Интенсивная жарка	Стейки, филе, рубленое мясо, колбаски, блинчики / лепешки
7		
6	Жарка	Шницели / отбивные, печень, рыба, котлеты, яичница - глазунья
5	Кипячение	Кипячение до 1,5 л жидкости, варка картофеля и овощей
4		
3	Приготовление на пару Тушение Варка	Приготовление на пару и тушение небольших количеств овощей, варка риса и молочных блюд
2		
1	Расплавление	плавление масла, растворение желатина, расплавление шоколада

Примечание

- Значения уровней нагрева, приведенные в таблице выше, являются только рекомендациями для вашего сведения.
- При использовании определенной посуды и приготовлении различных блюд вы должны сами выбрать оптимальные уровни нагрева.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 23 2012-11-07 11:24:57

Чистка и уход

Варочная панель

Важно: Не допускайте контакта чистящих средств с горячей стеклокерамической поверхностью. Все чистящие средства после чистки необходимо тщательно удалить с помощью чистой воды, т.к. они могут произвести разъедающий эффект при нагревании варочной поверхности. Не используйте никаких агрессивных чистящих средств, таких, как аэрозоли для чистки грилей или печей, абразивные подушечки или абразивные средства для чистки кастрюль.

Очищайте стеклокерамическое покрытие после каждого использования, когда оно еще теплое на ощупь. Таким образом, вы избежите образования пригара из пролитых жидкостей. Удаляйте окалину, следы воды, капли жира и пятна от металла с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики Если плита содержит рамку из нержавеющей стали, то для её очистки необходимо соответствующее чистящее средство.

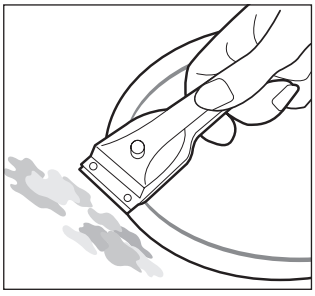
Легкие загрязнения

1. Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой.
2. Насухо протрите стеклокерамическую поверхность чистой тряпкой. На поверхности не должно остаться следов чистящих средств.
3. Тщательно очищайте всю стеклокерамическую поверхность раз в неделю с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики или нержавеющей стали.
4. Очищайте стеклокерамическую поверхность с помощью достаточного количества чистой воды и насухо вытирайте чистой тряпкой без ворса.

Сильные загрязнения

1. Для удаления выкипевшей пищи и трудновыводимых пятен используйте скребок для стекла.
2. Расположите скребок под углом к стеклокерамической поверхности.
3. Удалите загрязнение лезвием скребка.

Скребки для стекла и чистящие средства для стеклокерамики можно приобрести в специализированных магазинах.



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 24 2012-11-07 11:24:58

Чистка и уход (продолжение)

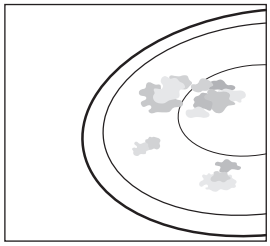
Трудновыводимые загрязнения

1. Немедленно удаляйте пригоревший сахар, прилипший пластик, алюминиевую фольгу или другие материалы с помощью скребка для стекла, пока варочная панель еще остается горячей.

Важно: При очистке скребком для стекла горячей варочной поверхности имеется риск ожога.

2. После того, как варочная панель остынет, очистите ее как обычно.

Если конфорка, на которой что-то расплавилось, остыла, снова нагрейте ее для чистки. Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности, вызванные, например, посудой с острыми краями, нельзя удалить. Однако они не влияют на работу варочной панели.



Обрамление варочной панели (опция)

Важно: Не используйте уксус, лимонный сок или растворители при очистке обрамления варочной панели, иначе оно может потускнеть.

1. Протрите обрамление влажной тряпкой.
2. Смочите прилипшие остатки пищи мокрой тряпкой. Протрите и затем вытрите насухо.

Чтобы избежать повреждения вашей варочной панели

- Не используйте стеклокерамическую поверхность для работы или хранения каких-либо предметов.
- Не включайте конфорку, если на нее не установлена посуда или если эта посуда пустая.
- Стеклокерамическая поверхность является очень прочной и устойчивой к нагреву, но она может быть разбита. Ее можно повредить, если сильно ударить по ней острым или твердым предметом или уронить его на нее.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, с острыми углами или заусенцами. При передвижении такой посуды на поверхности могут образоваться царапины.
- Не ставьте посуду на обрамление варочной панели. На покрытии могут образоваться царапины и повреждения.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 25 2012-11-07 11:24:58

Чистка и уход (продолжение)

- Избегайте попадания кислотных жидкостей, например, уксуса, лимонного сока и средств для удаления накипи на обрамление варочной панели, т.к. эти жидкости могут привести к образованию тусклых пятен.
- Если на горячую варочную поверхность попадет сахар или пища, содержащая сахар, и пригорит, это пятно необходимо немедленно удалить с помощью скребка для стекла, пока конфорка еще горячая. Если дать конфорке остыть, удаление пятна может привести к ее повреждению.
- Держите любые предметы и материалы, которые могут расплавиться, например, пластик, алюминиевую фольгу и фольгу для запекания подальше от стеклокерамической поверхности. В случае расплавления этих материалов на варочной поверхности их необходимо немедленно удалить с помощью скребка.

Гарантия и обслуживание

Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем

Проблема может возникнуть из - за небольшой ошибки, и вы можете ликвидировать ее самостоятельно с помощью следующих инструкций. Не пытайтесь самостоятельно предпринимать никаких действий по ремонту, если в каком - то случае нижеследующие инструкции не помогли разрешить проблему.

Предупреждение: Ремонт этого изделия должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может привести к существенному риску для пользователя. Если ваша варочная панель нуждается в ремонте, пожалуйста, свяжитесь с вашим сервисным центром.

Что делать, если конфорки не работают?

Проверьте следующее:
- Предохранители в домашней электросети (на распределительном щитке) находятся в рабочем состоянии. Если предохранители срабатывают несколько раз, обратитесь к электрику.
- Варочная панель правильно подключена.
- Индикаторы на панели управления светятся.
- Конфорка включена.
- Для конфорок установлен желаемый уровень нагрева.

Что делать, если конфорки не включаются?

Проверьте следующее:
- Не прошло ли более 10 секунд между включением варочной панели сенсорной кнопкой включения / выключения и включением конфорки (см. раздел “Включение варочной панели”).
- Не закрыта ли часть панели управления влажной тряпкой и не залита ли жидкостью.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 26 2012-11-07 11:24:58

Что делать, если все индикаторы, кроме индикатора остаточного тепла H внезапно гаснут?

Это может возникнуть по двум причинам:
• Случайно нажата сенсорная кнопка включения/выключения.
• Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.

Что делать, если после выключения конфорок не светится индикатор остаточного тепла?

Это может возникнуть по следующей причине:
• Конфорка была включена в течение небольшого периода времени и недостаточно нагрелась. Если конфорка использовалась длительное время, но индикатор остаточного тепла не загорается, то Вам необходимо обратиться в авторизированный сервисный центр.

Что делать, если конфорка не включается или не выключается?

Это может возникнуть по следующим причинам:
• Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.
• Включен режим блокировки для безопасности детей.

Что делать, если на цифровом индикаторе светятся символы E5?

Это может возникнуть по следующей причине:
• Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью. Для сброса сообщения об ошибке нажмите сенсорную кнопку включения/выключения.

Что означает, если конфорка не светится красным светом?

• Выбранная температура конфорки поддерживается датчиком, который периодически включает и выключает конфорку, поэтому варочная поверхность не всегда светится красным светом. Если вы установили низкий уровень нагрева, включение и выключение будут производиться чаще, чем при высоком уровне нагрева. Но и при самом большом уровне нагрева все равно периодически происходит включение и выключение конфорки.

Если вы вызовете технического специалиста из-за ошибки при эксплуатации варочной панели, вызов может быть платным даже в период гарантии.

Обслуживание

Перед тем как позвонить в службы поддержки или технического обслуживания прочитайте раздел “Устранение проблем”.
Если вам все еще необходима помощь, следуйте инструкциям, приведенным ниже.

Вызван ли отказ технической неисправностью?

Если это так, обратитесь в сервисный центр.
Заранее подготовьтесь к разговору. Это упростит процесс диагностики проблемы, а также поможет понять, необходим ли визит технического специалиста.
Пожалуйста, подготовьте следующую информацию.

• В чем проявляется проблема?
• При каких обстоятельствах возникает проблема?

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 27 2012-11-07 11:24:58

Гарантия и обслуживание (продолжение)

Когда вы будете звонить, вы должны знать модель и заводской номер своего изделия. Эта информация находится на табличке с техническими данными в следующем порядке:

• сание модели
• Заводской номер (15 цифр)

Мы рекомендуем вам записать эту информацию здесь, чтобы упростить доступ к ней.

Модель:
Заводской номер:

В каких случаях вам придется платить за обслуживание даже в период гарантии?

• Если вы могли ликвидировать проблему самостоятельно с помощью одного из решений, предложенных в разделе “Устранение проблем”.
• Если технический специалист был вынужден совершить несколько визитов к вам из-за того, что он не получил всей необходимой информации перед визитом, и, в результате, например, был вынужден совершить дополнительный визит, чтобы привести необходимые запасные части для замены. Подготовьтесь к телефонному звонку, как было описано выше, чтобы сэкономить свои деньги и исключить необходимость дополнительных визитов.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 28 2012-11-07 11:24:58

Технические характеристики

Габаритные размеры варочной панели

Ширина 575 мм
Глубина 505 мм
Высота 55 мм

Размеры вырезов в столешнице

Ширина 560 мм
Глубина 490 мм
Радиус закруглений 3 мм

Конфорки

Расположение	Диаметр	Мощность
Передняя левая	129 / 215 мм	750 / 2200 Вт
Задняя левая	148 мм	1200 Вт
Задняя правая	170 / 265 мм	1500-1600 / 2400 Вт
Передняя правая	148 мм	1200 Вт

Подводимое напряжение **230 В ~ 50 Гц переменного тока**
Максимальная потребляемая мощность **7,0 кВт**
Масса

Нетто **около 8.0 кг**
Брутто **около 10.5 кг**

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_RU.indd 29 2012-11-07 11:24:58

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

Code No.:DG68-00083B-01

SAMSUNG

Installation and Operating Instructions

Ceramic Glass Hob

CTR364N016 / CTR364*C series / CTR464*C series

To avoid the risk of accidents or damage to the hob, read all instructions before installing or using the appliance. Keep this manual for future reference.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 1 2012-11-07 11:20:34

Contents

EN

Using This Manual **2**

Safety **3**
- Electrical safety 3
- Child safety 3
- Safety during use 4
- Safety when cleaning 4

Disposal Instructions **4**

Installing the Hob **5**
- Regulations and compliance 5
- Safety instructions for the installer 5
- Connecting to the mains power supply 6
- Installing into the countertop 7

Parts and Features **9**
- Cooking zones and control panel 9
- Components 10
- The key features of your appliance 11
- Safety shutoff 12
- Residual heat indicator 12

Before You Begin **13**
- Initial cleaning 13

Hob Use **13**
- Using suitable cookware 13
- Using the touch control sensors 14
- Switching the appliance on 15
- Temperature control 15
- Switching the appliance off 16
- Using the casserole cooking zone 17
- Using the double cooking zone 18
- Switching a cooking zone off 19
- Using the child safety lock 19
- Timer 20
- Setting the safety shutoff 20
- Countdown timer 21
- Locking and unlocking the control panel 22
- Suggested settings for cooking specific foods 22

Cleaning and Care **23**
- Hob 23
- Hob Frame (OPTION) 24
- To avoid damaging your appliance 24

Warranty and Service **25**
- FAQs and troubleshooting 25
- Service 26

Technical Data **27**

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 1 2012-11-07 11:20:34

Using This Manual

EN

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference. If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

The following symbols are used in the text

This is the safety alert symbol.
Warning indicates information concerning your personal safety.
Important indicates information on avoiding damage to the appliance.

This symbol indicates useful information and practical tips.

This symbol refers to measures that can be taken to help protect the environment.

1. Numbers like these indicate step - by - step instructions for using the appliance.

2. ...

3. ...

This manual contains information on steps you can take yourself to diagnose and resolve problems that may arise. Refer to the section "Troubleshooting."

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 2 2012-11-07 11:20:34

Safety

EN

The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards and the German Appliance Safety Law. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarise you with the following safety instructions.

Electrical safety

- Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the VDE [Association of German Electrical Engineers].
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:
  - switch off all cooking zones;
  - disconnect the hob from the mains supply; and
  - contact your local service centre.
- If the cooktop cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.
- Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.

Child safety

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 3 2012-11-07 11:20:34

Safety (continued)

EN

Safety during use

- This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the hob for heating the room.
- Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.
- Turn the cooking zones off after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob, it may cause fire.

Safety when cleaning

- Always turn the appliance off before cleaning.
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high - pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.

Disposal Instructions

Disposing of the packaging material

- All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

Proper disposal of your old appliance

Warning: Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.
To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

- The appliance may not be disposed of in the household rubbish.
- Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 4 2012-11-07 11:20:34

Installing the Hob

EN

Important: Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.
Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

Regulations and compliance

This appliance meets the following standards:

- EN 60 335 - 1 and EN 60 335 - 2 - 6, relating to the safety of electrical appliances for household use and similar purposes;
- EN 60350, or DIN 44546 / 44547 / 44548, relating to the operating features of electric cookers, hobs, ovens, and grills for household use;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; and
- EN 61000 - 3 - 3, relating to basic requirements for electromagnetic compatibility (EMC).

CE This appliance complies with the following EU Directives:

- 73 / 23 / EWG dated 19.02.1973 (Low Voltage Directive);
- 89 / 336 / EWG dated 03.05.1989 (EMC Directive including Amending Directive 92 / 31 / EWG); and
- 93 / 68 / EWG CE Labeling Directive.

Safety instructions for the installer

- A device must be provided in the electrical installation that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut - outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- With respect to fire protection, this appliance corresponds to EN 60 335 - 2 - 6. This type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- Drawers may not be fitted underneath the hob.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 5 2012-11-07 11:20:34

EN

Connecting to the mains power supply

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

The heating element voltage is AC230 V~. The appliance also works perfectly on older networks with AC220 V~.

The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.

A type H05SS - F (180°C) cable or one of a higher grade must be used as the mains connecting cable.

	Rated current of appliance (A)	Nominal cross-sectional area (mm^2)
1N~	> 25 and ≤ 32	≥ 2.5
2N~	> 10 and ≤ 16	≥ 1.5

The connection must be carried out as shown in the diagram. The connecting links should be fitted according to the appropriate connection diagram.

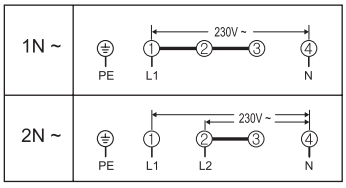
The earth lead is connected to terminal. The earth lead must be longer than leads carrying electric current.

The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.

The connecting cable is to be secured with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (locking into place). Before switching on for the first time, any protective foil or stickers must be removed from the ceramic glass surface.

Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.



< IN ~ >
L: Brown
N: Blue
PE: Green

Warning: Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 6 2012-11-07 11:20:35

Installing the Hob (Continued)

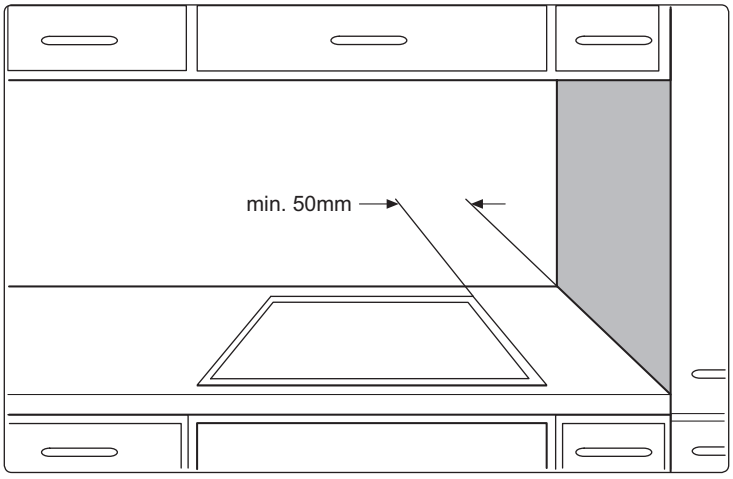
EN

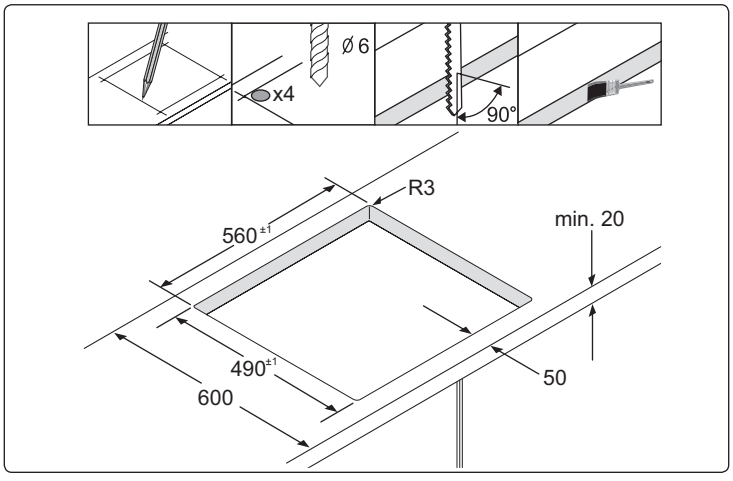
Installing into the countertop

Make a note of the serial number on the appliance rating plate prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

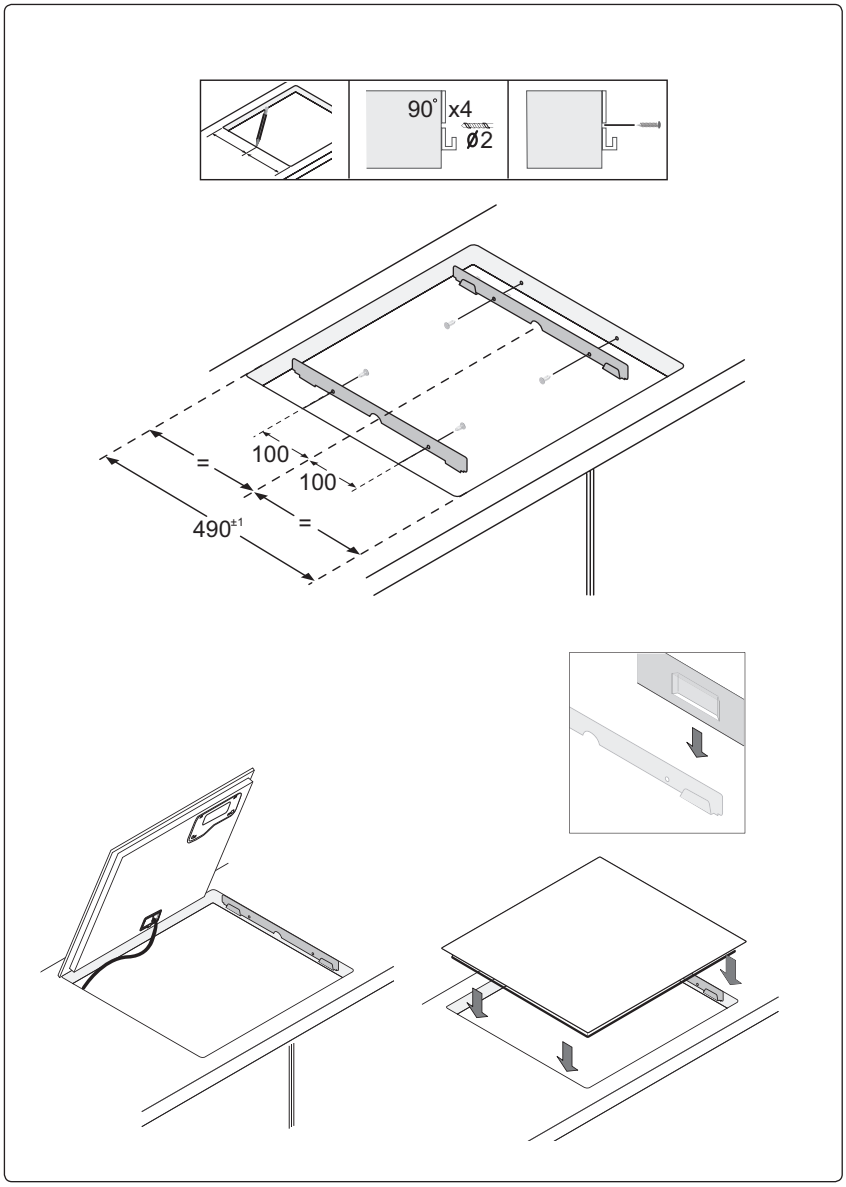
Secure the brackets at both sides with the provided screws before mounting the hob onto the brackets.





CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 7 2012-11-07 11:20:35

EN

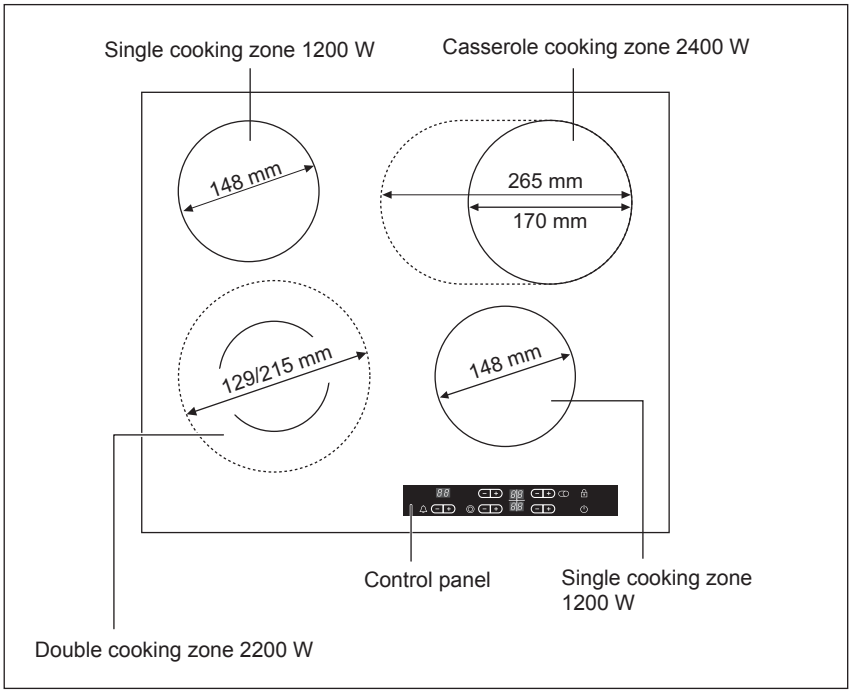


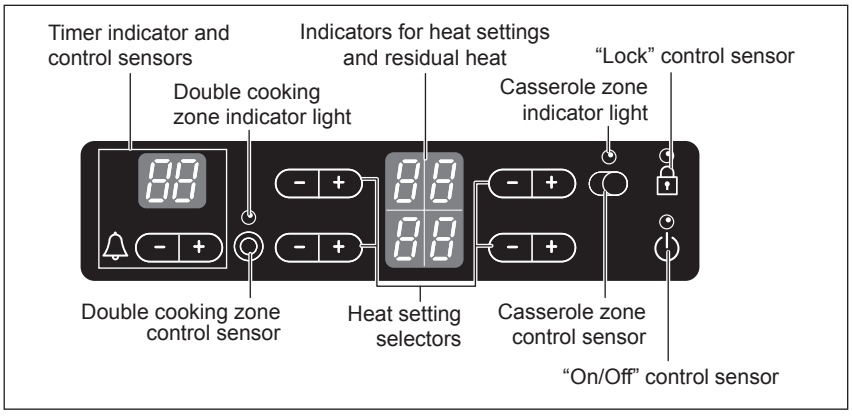
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 8 2012-11-07 11:20:35

Parts and Features

EN

Cooking zones and control panel

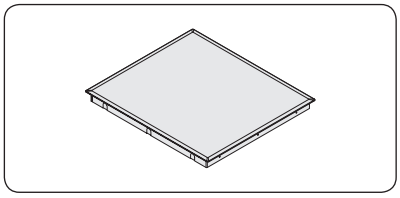




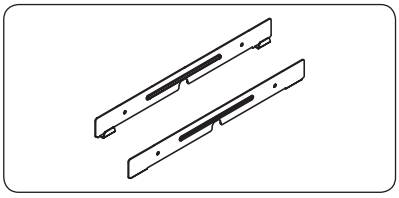
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 9 2012-11-07 11:20:35

EN

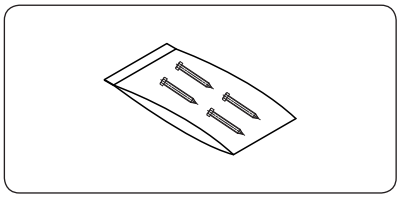
Components



1 Ceramic Glass Hob



2 Installation Brackets



3 Screws

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 10 2012-11-07 11:20:35

Parts and Features (Continued)

EN

The key features of your appliance

- **Ceramic glass cooking surface**: The appliance has a ceramic glass cooking surface and four rapid - response cooking zones. The hob's powerful radiant heater elements significantly shorten the amount of time required for the zones to heat up.
- **Touch control sensors**: Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning**: The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On / Off sensor**: The "On / Off" control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators**: Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff**: A safety shutoff ensures that all cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator**: An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.
- **Double cooking zone**: The cooking surface features a double cooking zone. This provides the appliance with a cooking zone of variable size, for instance, for when cooking with smaller cookware. This allows savings in energy.
- **Multipurpose cooking zone**: The hob is equipped with a multipurpose / casserole cooking zone. Depending on the setting, it can be used as a round or oval cooking zone, for example, for when cooking with oval casseroles or for keeping dishes or food warm.

Digital displays: The four display fields are assigned to the four cooking zones.

They show the following information:

- - the appliance has been switched on,
- 1 to 9 selected heat settings,
- H residual heat,
- L the child lock is activated; and
- E5 error message, the sensor has been touched for longer than 10 seconds.
- E8 error message, when the Hob is overheated because of abnormal operation.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 11 2012-11-07 11:20:36

EN

Safety shutoff

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off.

Any residual warmth will be indicated with H (for “hot”) in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Cooking setting	1 - 2	After 6 hours
Cooking setting	3 - 4	After 5 hours
Cooking setting	5 - 6	After 3 hours
Cooking setting	7 - 9	After 1 hour

If the Hob is overheated because of abnormal operation, H E will be displayed. And the Hob will be switched off.

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section “Troubleshooting.”

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will immediately switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.

The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main power sensor after the liquid or the cloth has been removed ⏻.

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H (for “hot”) in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.

You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

Important: As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

Important: If the power supply is interrupted, the H symbol will go out and information about residual heat will no longer be available. However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 12 2012-11-07 11:20:36

Before You Begin

Initial cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.

Important: Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

Hob Use

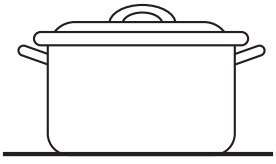
Using suitable cookware

Better pans produce better results.

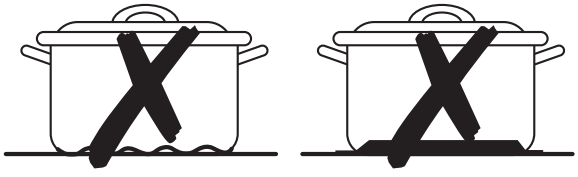
- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Pots with aluminium or copper bases can cause metallic discolouration on the ceramic glass surface. The discolouration is very difficult or impossible to remove.
- Do not use pans made of cast iron or which have damaged bases with rough edges or burrs. Permanent scratching can occur if these pan are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

Energy saving tips

You can save valuable energy by observing the following points.



Right!

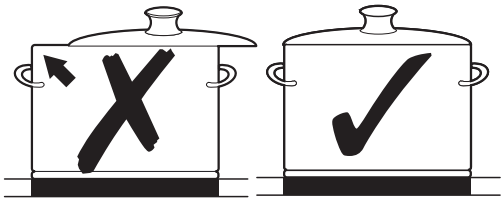


Wrong!

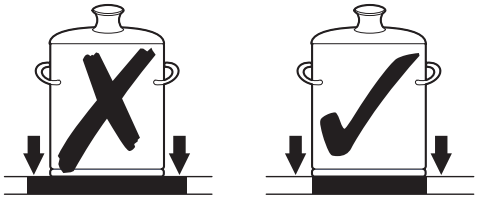
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 13 2012-11-07 11:20:36

Hob Use (Continued)

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



- The base of the pan should be the same size as the cooking zone.
- Using a pressure cooker reduces cooking times by up to 50 %



Using the touch control sensors

To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.

Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

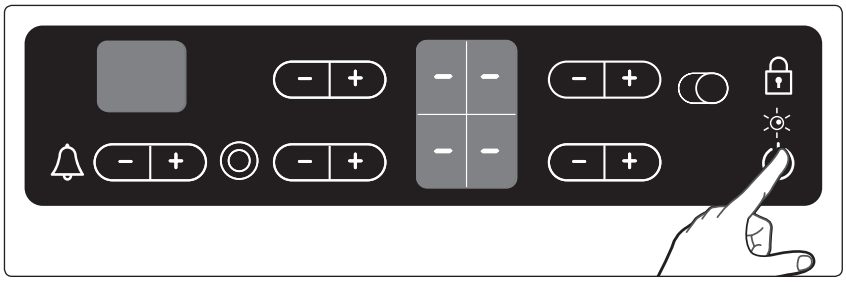
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 14 2012-11-07 11:20:36

EN

Switching the appliance on

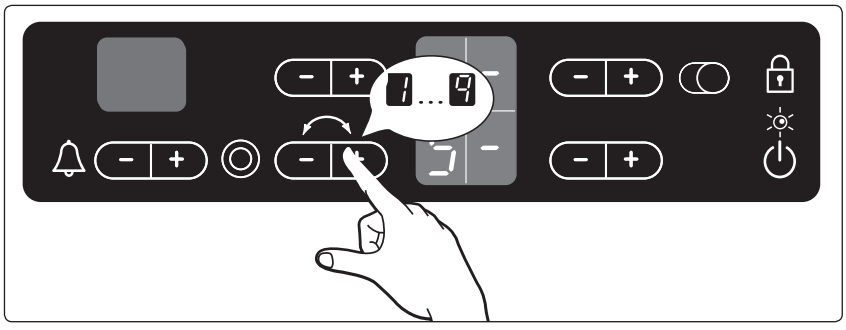
Touch the “Lock” sensor for approximately 3 seconds.
The appliance is switched on using the **“On / Off ⏻” control sensor**.
Touch the “On / Off ⏻” sensor.
The digital displays will show - .

After the “On / Off ⏻” sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 10 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.



Temperature control

For setting and adjusting the power level (1 to 9) for cooking, touch the corresponding cooking zone’s +, − keys.
The first time − is pressed, the heat level is set to 5.
The first time + is pressed, the heat level is set to 5.
Use the + key to increase the heat setting and the − key to decrease.



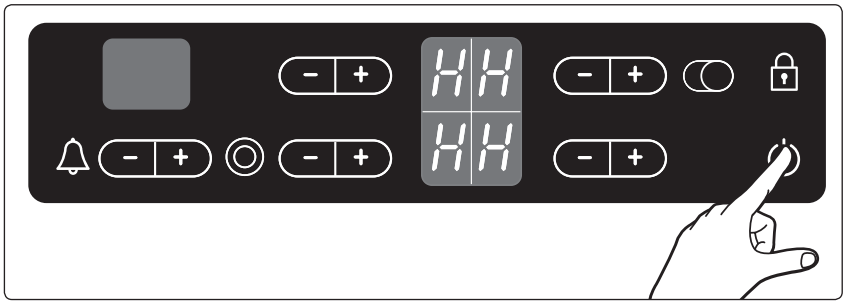
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 15 2012-11-07 11:20:37

EN

Switching the appliance off

To completely switch off the appliance, use the “On / Off ⏻” control sensor.
Touch the “On / Off ⏻” sensor.

After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H (for “hot”).



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 16 2012-11-07 11:20:37

EN

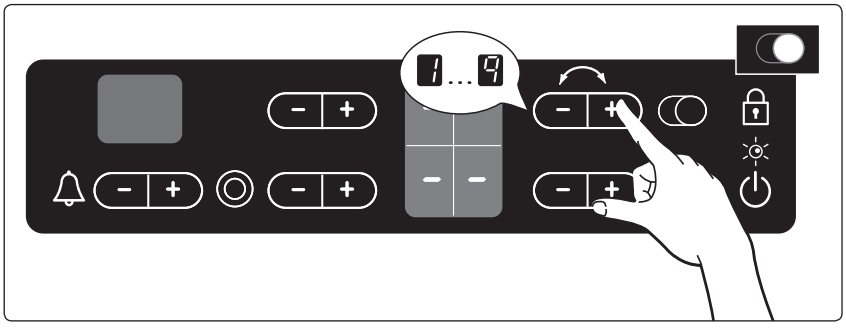
If the heat setting is at and 9 you want to turn the + burner off, the sensor can be touched one additional time, and the heat setting will go to zero.
For faster adjustment, keep your finger on the + or − sensor until the required value is obtained.
If more than one sensor is pressed for longer than 10 seconds, 5 E will show in the heat setting display. To reset, touch the “On / Off ⏻” sensor.

Using the casserole cooking zone

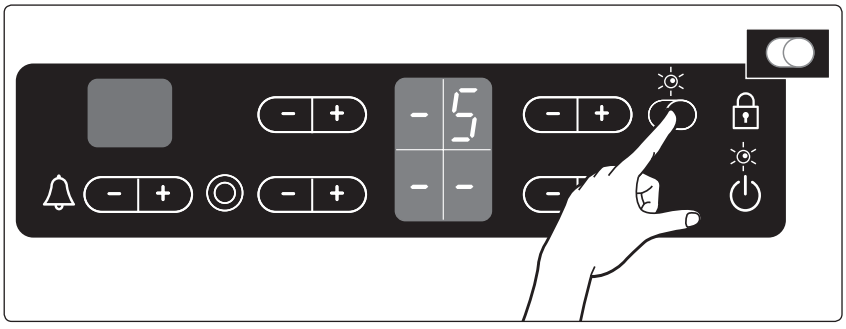
By using the casserole cooking zone, you can switch from the smaller cooking zone to the larger oval cooking zone.

You can switch between the two zone settings only if a heat level has already been set for the smaller zone.

1. Select a heat setting.



2. To switch the casserole cooking zone on or off, place your finger flat on the “Casserole cooking zone” touch sensor until the indicator light illuminates or extinguishes.



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 17 2012-11-07 11:20:37

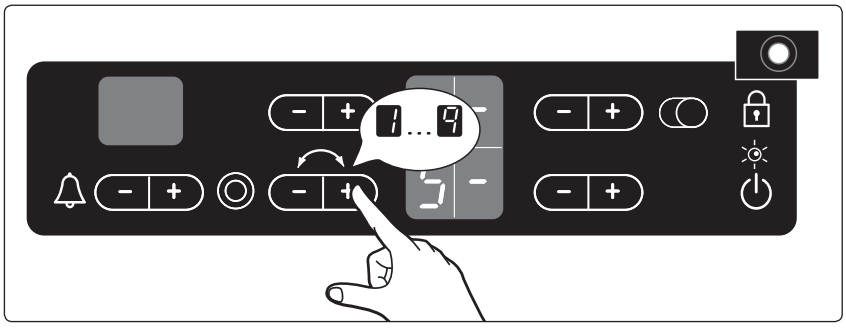
EN

Using the double cooking zone

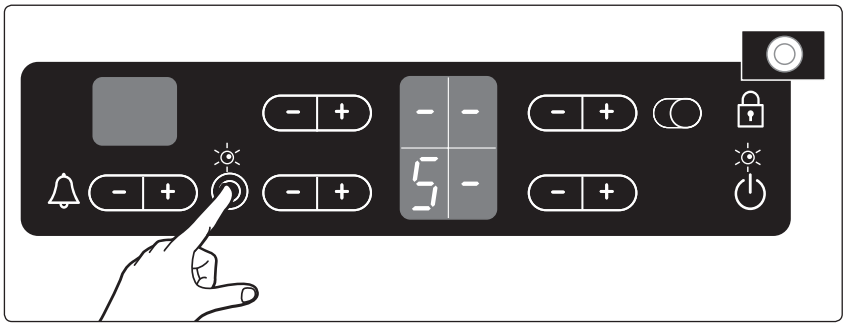
By using the double cooking zone, you can alternate between the smaller cooking zone and the larger cooking zone depending on the size of the cookware you are using. Select the setting with the “Double Cooking Zone ◎” control sensor.

You can switch between the two cooking zones only after a heat setting has been selected for the smaller cooking zone.

1. Select the desired heat setting.



2. Touch the “Double Cooking Zone ◎” control sensor.
This will switch on the outer cooking zone.
The indicator light will illuminate.



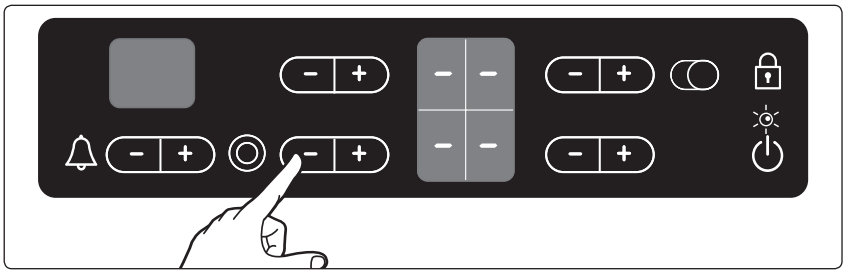
3. To switch the outer cooking zone off, touch the “Double Cooking Zone ◎” control sensor.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 18 2012-11-07 11:20:38

EN

Switching a cooking zone off

To switch off a cooking zone, return the setting to - by using the control panel's heat setting and touch sensors − or +.

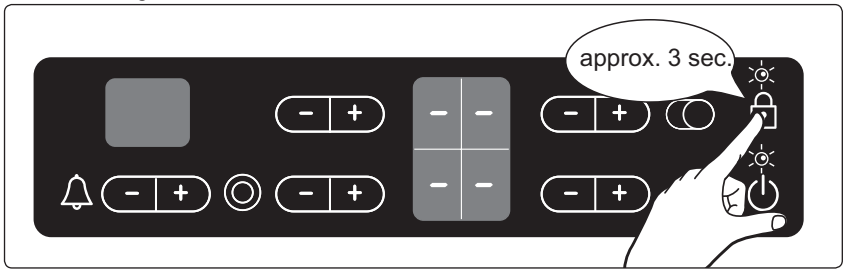


Using the child safety lock

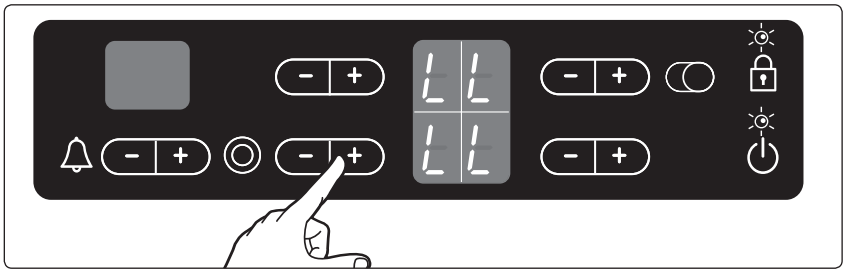
You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. The lock control sensor can be used only when the power is on.
After switching off the appliance, child safety lock will be activated automatically within some minutes for safety reasons.

Switching the child safety lock on

1. Touch the 🔒 control sensor for approximately 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch any heat setting control sensor .
   L will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.

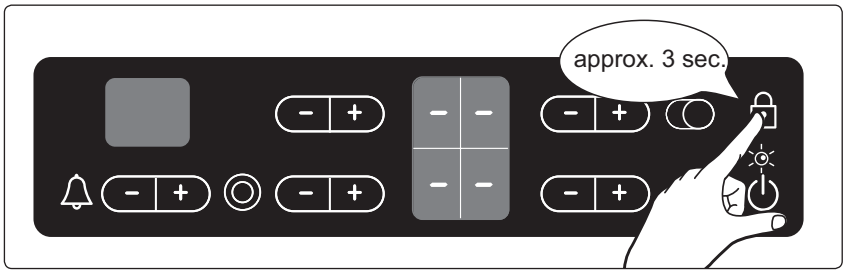


CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 19 2012-11-07 11:20:38

EN

Switching the child safety lock off

1. Touch the control sensor for approximately 3 seconds.
An acoustic signal will sound as confirmation.



Timer

There are two ways to use the timer:

Using the timer as a safety shutoff

If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

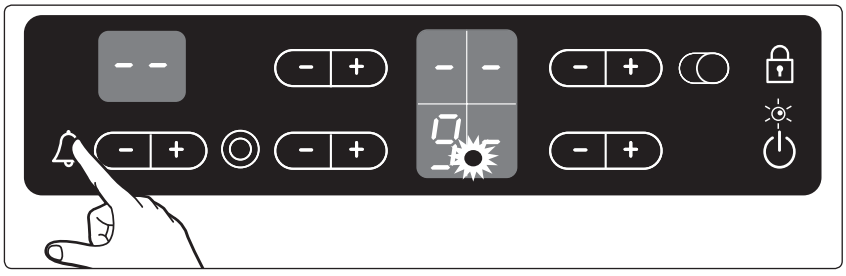
Using the timer to count down

The countdown timer cannot be used if a cooking zone has been switched on.

Setting the safety shutoff

The cooking zone(s) for which you want to apply the safety shutoff must be switched on.

1. Using the timer's control sensor 🔔, select the cooking zone for which the safety shutoff time is to be set.
After the first active cooking zone is selected, touching the timer's control sensor 🔔 will cause the corresponding indicator to flash slowly.
For example, the front left indicator corresponds to the front left cooking zone. – – will appear in the timer display.

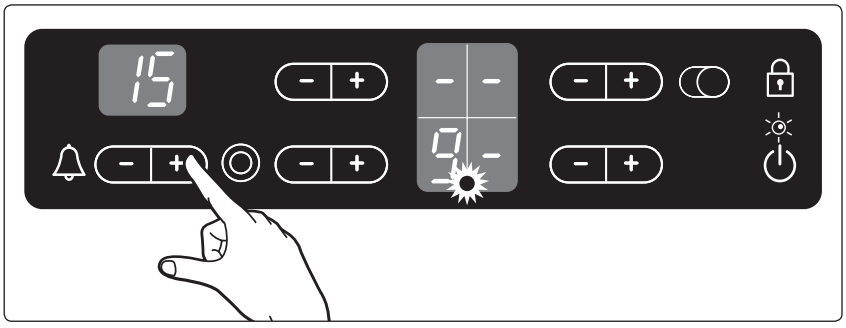


The next active cooking zone is selected by touching the timer's control sensor again 🔔.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 20 2012-11-07 11:20:38

EN

2. Use the + or − timer setting control sensors to set the desired amount of time, for example, 15 minutes, after which the cooking zone will automatically switch itself off.
   The safety shutoff is now activated.



To display the time remaining for any of the cooking zones, use the timer's control sensor 🔔.
The corresponding control indicator will begin to blink slowly.
The settings are reset using the + or − timer setting control sensors. After the set period of time has elapsed, the cooking zone automatically switches itself off, an acoustic signal sounds as confirmation and the timer display indicates .

To make the settings more quickly, touch any of the + or − timer setting control sensors until the desired value is reached.
If the − timer setting control sensor is touched first, the time setting will begin at 99 minutes; if the + timer setting control sensor is touched first, the time setting will begin at 1 minute.

Countdown timer

For the countdown timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones must be switched off.

1. Touch the timer's control sensor 🔔.
   -- will appear in the timer display.
2. Set the desired period of time using the + or − timer setting control sensors.
   The countdown timer function is now activated and the remaining time appears in the timer display.
   To adjust the remaining time, touch the timer's control sensor and change the setting using the + or − timer setting control sensors 🔔.

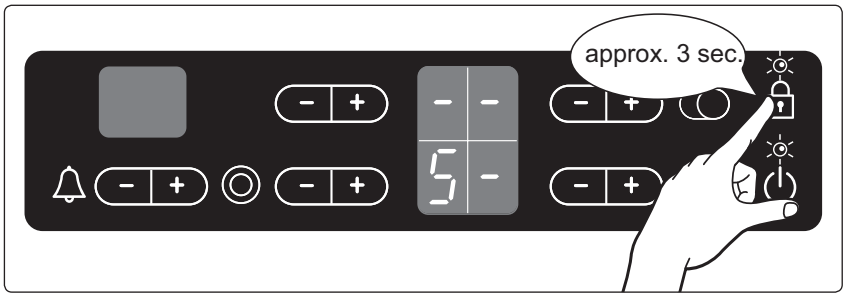
CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 21 2012-11-07 11:20:39

EN

Locking and unlocking the control panel

At any stage during the cooking process, the control panel, with the exception of the “On / Off ⏻” control sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

1. Touch the lock control sensor for approximately 3 seconds.
   The indicator light in the lock control sensor will illuminate. The control sensors are now locked.
2. To unlock the control sensor, touch the lock control sensor again for approximately 3 seconds. The indicator light in the lock control sensor will extinguish.



Suggested settings for cooking specific foods

The figures in the table below are guidelines. The heat settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Switch Setting	Cookingmethod	Examples for Use
9	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash,braising meat)
8	Intensive Frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
7		
6	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
5	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
4		
3	Steaming Stewing Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
2		
1	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

Note

- The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 22 2012-11-07 11:20:39

Cleaning and Care

EN

Hob

Important: Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners.

Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

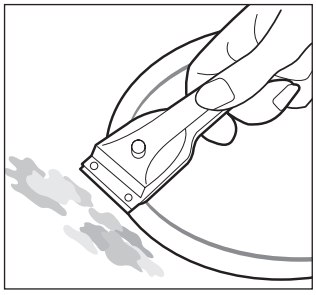
Light Soiling

1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.

Stubborn Soiling

1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

Glass scrapers and ceramic glass cleaners are available from specialty retailers.



CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 23 2012-11-07 11:20:39

EN

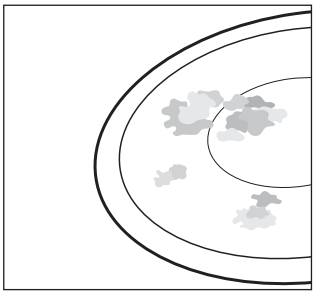
Problem Dirt

1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

Important: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down.

If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.
Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.



Hob Frame (OPTION)

Important: Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

To avoid damaging your appliance

- Do not use the cooktop as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the cooktop or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the cooktop.
- Do not use pans made of cast iron or which have damaged bases with rough edges or burrs. Scratching may occur if these pans are slid across the surface.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the cooktop, it must be removed immediately with a scraper.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 24 2012-11-07 11:20:39

Warranty and Service

FAQs and troubleshooting

A fault may result from a minor error that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.

Warning: Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

What should I do if the cooking zones are not functioning?

Check for the following possibilities:
- The fuse in the house wiring (fuse box) is intact. If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
- The appliance is properly switched on.
- The control indicators in the control panel are illuminated.
- The cooking zone is switched on.
- The cooking zones are set at the desired heat settings.

What should I do if the cooking zones will not switch on?

Check for the following possibilities:
- A period of more than 10 seconds has elapsed between when the On / Off button was actuated and the desired cooking zone switches on (see the section “Switching the appliance on”).
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if the display except for H the residual warmth indicator suddenly disappears?

This could be a result of one of two possibilities:
- The On / Off sensor was accidentally actuated.
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth is not indicated in the display?

Check for the following possibility:
- The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. If the cooking zone is hot, please call the customer service centre.

What should I do if the cooking zone will not switch on or off?

This could be due to one of the following possibilities:
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
- The child safety lock is on.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. To reset, press the “On / Off” control sensor.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 25 2012-11-07 11:20:39

EN

What does it mean when the burner does not glow red?

- The selected temperature of the cooking zone is maintained by a sensor that cycles the zone on and off, so the surface cooking area will not always glow red. If you select a low heat setting, the heat will cycle on and off more frequently than at higher settings. The heat also cycles on and off at the highest setting.

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

Service

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting.”
If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.
Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.
Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?

When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S / N code (15 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

Model:
Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

- if you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section “Troubleshooting,”
- if the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 26 2012-11-07 11:20:39

Technical Data

EN

Appliance dimensions

Width 575 mm
Depth 505 mm
Height 55 mm

Worktop cut - out dimensions

Width 560 mm
Depth 490 mm
Corner radius 3 mm

Cooking rings

Position	Diameter	Power
Front left	129 / 215 mm	750 / 2,200 W
Rear left	148 mm	1,200 W
Rear right	170 / 265 mm	1,500-1,600 / 2,400 W
Front right	148 mm	1,200 W

Connection voltage **230 V ~ 50 Hz**
Maximum connected load power **7.0 kW**
Weight : Net **8.0 kg**
Gross **10.5 kg**

CTR364N016_SLI_DG68-00083B-01_EN.indd 27 2012-11-07 11:20:39

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

Code No.:DG68-00083B-01